CATECHISMO AGRARIO

PER USO

DEI CONTADINI

E DEI

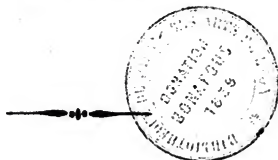
GIOVANI AGENTI DI CAMPAGNA

DI

JACOPO RICCI

PAROCO DI S. MARIA A ONTIGNANO
NELLA DIOCESI DI FIESOLE

SOCIO ORDINARIO DELLA REALE ACCADEMIA
DEI GEORGOFILI DI FIRENZE.



FIRENZE
PRESSO GUGLIELMO PIATTI
MDCCCXV.

Qui operatur terram, satiabitur panibus:

PROVER. 28. 19.

Dovizia avrà di quanto al viver basta
Un industre cultor de' suoi terreni:

TRAD. DEL CASAREGI.

AI

CONTADINI E AGLI AMATORI

DELLA

PRATICA AGRICOLTURA.

L' Agricoltura che professate, e che tanto v' interessa, è nata col mondo, e la terra fu sempre riconosciuta per nutrice del genere umano. La cultura di questa madre comune viene considerata come la fortuna di tutti i cittadini, il fondamento del commercio, il sostegno, la gloria, e la ricchezza di tutte le Corone del mondo, ed in fine la vera sorgente di tutti i beni. Agricoltori, che col vostro sudore bagnate il suolo per l' esistenza comune, se dagli oziosi siete tenuti per vile, e rozzo ceto, rammentar loro potete, che i Consoli, e i Dittatori si levavano bene spesso dall' aratro, e non si sdegnava di ammettere a dignità tra i Romani, chi la faccia avesse abbrustolita dal sole, le mani ruvide, ed incallite al lavoro. Questo vanto però non vi onora, se la terra in voi non ritrovi un' esperienza figlia della ragione, come coll' abbondante frutto si vedde ritrovare in quelle mani illustri, e vittoriose, che seppero unire i disastri della guerra alle fatiche dell' agricoltura. Questa sorgente di tutte le arti non ha solo per guida una rozza esperienza, come si vanta da molti di voi:

e le sue regole (1). *Varj sono ha ella i suoi maestri, che sono instruire; i padroni, ed i fattori il mette in derisione, se non è secondo le antiche pratiche de' vostri vecchi. Fate una volta uso della vostra ragione, e procurate di porvi al fatto di tutte quelle cognizioni, che sono capaci di perfezionare l' arte agraria. Se fra i tanti libri, che modernamente si stampano per il di lei miglioramento, avvene alcuni, che adattare non si possono alla pratica, perchè non sostenuti dalla esperienza di chi gli ha scritti, non è per questo, che alla maggior parte di essi non si debbano degli ottimi principj, e delle buone istruzioni, onde poterne trarre il più gran profitto* (2). *Chi presiede ai vostri lavori non può esser sempre a dirigerli; sento poi alcun di voi lamentarsi di non intendere quei libri*

---

(1) Le arti fanno dei gran progressi, quando al meccanismo dei pratici si aggiungono i lumi, e le teorie de' filosofi. La scienza sola è quella che ne stabilisce i principj e ne fissa le regole di cui comunemente s' ignorano i fondamenti.

Non si pretende con ciò che i lavoratori della campagna siano tanti professori di cattedra. Molto s' otterrebbe persuadendoli ad attribuire la prosperità, o l' infelicità dei prodotti nella massima parte all'opportunità delle faccende, alla bontà degli strumenti, alla convenienza dei semi, e delle piante, alla diligenza nell' operare, alla fatica, all' industria, e non mai al caso, o ad altra immaginaria, e vana cagione.

(2) Nell' agricoltura altro è la pratica, altro l' osservazione, diversa l' esperienza La prima è guidata dall' imitazione; la seconda dalla ragione; la terza dalla sagacità diretta ad indagare i segreti della natura. Il pratico ascolta unicamente la voce dei coltivatori suoi pari, l' osservatore legge i precetti nei fenomeni naturali, lo sperimentatore ob liga in certa maniera la natura stessa a mostrargli la verità. Il semplice esercizio assuefà il coltivatore alle faccende più laboriose; l'esercizio unito alla riflessione gl' ispira la curiosità per le nuove scoperte, ed i tentativi frequentemente ripetuti lo conducono alla perfezione dell' arte.

All' esperienze de' curiosi, non alla pratica dei mercenarj debbesi il progresso dell' agricoltura. Senza il soccorso di quelle ogni teoria è sempre incerta, e vacillante. Quindi il cel. Soderini con tutta ragione pronunziò, *che nella chiara prova dell' esperienza è fondata tutta la scienza dell' agricoltura*.

con i quali si desidera istruirvi. Procurerò dunque parlarvi con tutta quella chiarezza che può unirsi alla brevità con metodo, e termini per voi i più intelligibili (1). *Tratterò delle cose più utili, trattenendomi più a lungo in quelle da me conosciute le più trascurate. Non mi affiderò solo alle mie osservazioni, ma ancora ai precetti dei più saggi, e moderni Scrittori, ed all'esperienza di chi rettamente a voi presiede, e di quei contadini, che ho conosciuto operare con attenzione, e ragionare con docilità. Ai professori, e maestri d'agraria l'istruirvi costò spese, e sudori, ad in voi non si richiede che docilità, fatica, e pazienza instancabile; altrimenti incolperete nelle prime esperienze qualche nuovo sistema, quando altre saranno state le cause d'un esito svantaggioso* (2). *Nelle vostre veglie alcuno di voi più capace promuova la lettura di qualche libro d'agricoltura per poi schiarirne a vicenda le regole ed a gara metterle in pratica. Rendetevi gli efficaci esecutori dei progetti accademici che impiegarono tanti uomini grandi per rendere le vostre fatiche più vantaggiose all'umanità. Anco nell'istruire i vostri figli nella Religione fate ben loro comprendere,*

---

(1) » Se io dovessi dettar leggi ad una Repubblica Platonica, » dice il gran Genovesi nelle sue lezioni di commercio, la prima » sarebbe di dar premj a tutti coloro, che promulgassero catechismi » sodi, netti, e familiari delle arti: premj secondi a quelli che li » migliorassero, e premj a coloro che gl'insegnassero con carità e » zelo. »

Il sentimento di un sì gran maestro mi ha fatto preferire a qualunque altro metodo quello in forma di catechismo, ritrovandolo ancora con la propria esperienza il più vantaggioso per l'istruzione dei contadini.

(2) I celebri Accademici del Cimento, i primi a dar l'idea del vero metodo di sperimentare, ci avvertivano con la loro divisa » *provando, e riprovando,* che non bisogna mai fidarsi della prima, ed unica pruova, ma bisogna tornar più volte a ripeterla. Posson nascer molti equivoci dal non aver notato la stagione in cui l'esperienza è stata fatta, da non aver osservata la qualità del terreno diverso, la disposizione della pianta, la perfezione del seme, e cose simili, che un diligente ed esperto agricoltore può bene intendere.

che fra i beni mondani il più apprezzabile è quello che deriva dalla propria industria, e vigilanza; onde amando la fatica, e l' istruzione nel proprio dovere si adatteranno meglio a leggere, e ragionare sopra i libri della loro arte. Vedranno, che ignorandola è grave il danno che recano a loro stessi, ai Possidenti, ed al Pubblico. E siccome poi dalle vostre famiglie vengono scelti dei giovani per l' impiego di fattori, ho creduto bene accennare alcune cose per prepararli allo studio di qualche parte d' agraria, indicando ancora quelle opere, che possono esser loro più vantaggiose in una materia sì vasta, impossibile a potersi toccare ancor di passaggio in tutte le sue parti in un piccol Trattato (1).

Se a caso fisserà lo sguardo sopra questa mia debole produzione qualche occhio filosofico, lo prego a separare nelle sue censure la rettitudine dei sentimenti dalla piccolezza delle mie forze. Parlo a persone idiote, onde spero che i saggi mi perdoneranno ancora la libertà nello stile, e nei termini, che in questo caso esige l' amore pel pubblico bene.

---

(1) La geologia, la fisica, la chimica, la botanica, la scienza de' numeri, e la geometria somministrano i fondamenti essenziali per lo studio, e per la pratica dell' agricoltura, e conseguentemente l' abilità di chi vanta di posseder quest' arte; ma siccome non sembra sempre compatibile per dei semplici contadini non che lo studio, ma nemmeno la nomenclatura di tali scienze, però dee procurarsi d' instruirli all' uopo con un linguaggio estraneo ad esse, ed insensibilmente, acciò ne intendano meramente la sostanza.

CAPITOLO I.

Dell' arte di sostenere le terre, della direzione dell' acque sulle colline e su' monti, e dell' economia delle medesime nella pianura.

D. Qual situazione rende il terreno più fruttifero?

R. Convien tenere per regola infallibile, che qualunque fondo quanto più pianeggia, tanto più è disposto ad esser fertile, e quanto meno è pianeggiante tanto più è sterile, ed infruttifero. Ogni agricoltore anco poco riflessivo può conoscer questa verità dando un' occhiata a qualunque terreno che abbia qualche irregolare inclinazione. Questo difetto può togliersi o in tutto o in parte dal buono agricoltore, facendo vedere che il terreno di collina non è sterile per natura, come da qualcuno si suppone.

D. E con quali mezzi?

R. Formando i ripiani, o sostenendo il terreno con cigli o muri, ma disposti, e costruiti secondo le buone regole, adattandosi alla località, alla qualità delle terre, ed alle produzioni, che vi si destinano; proporzionando l'altezza, e la distanza dei cigli, o dei muri in ragione della maggiore, o minor pendenza del suolo.

D. Avanti di principiar tali lavori tanto nelle nuove, che nelle vecchie coltivazioni, a qual cosa dobbiamo pensare?

R. Si dee pensare a deviare l'acque piovane, o quelle che vi sono naturalmente dalla parte superiore, in modo che non trabocchino. Ciò s' ot-

tiene scavando al di sopra della coltivazione un fosso profondo, e largo in ragione della quantità dell'acqua che vi si dee introdurre. Questo dee avere la puramente necessaria pendenza, cioè se si tratta d'un terreno sciolto di un soldo per ogni 20 braccia, e di due soldi in circa per ogni 30 braccia se sia argilloso o tenace.

Raccolte in tal maniera le acque che bagnano la parte superiore del monte che resta incolto, si faranno scaricare in modo da non danneggiare il terreno sottoposto, dividendo il fosso in più rami, o introducendole in un acquidotto, o fiume, qualora potessero le acque anco divise cagionar del danno, scorrendo sopra un suolo spogliato di piante, e non bene erbato.

D. Fatto ciò, come si procederà trattandosi d'uno scasso, o nuova coltivazione?

R. Si suole incominciare dalla radice del poggio ad impiantare il primo imbasamento, con formare alla distanza conveniente, secondo la minore, o maggiore inclinazione del poggio medesimo un ciglio (1), o muro della necessaria altezza, il quale sosterrà il primo ripiano, o campo. Di mano in mano si ripeteranno gli altri argini, e i ripiani,

---

(1) I moderni agronomi preferiscono i cigli ai muri a secco. I muri portano maggiore spesa, e di costruzione, e di mantenimento, dicon essi, e non danno l'utile dell'erba che si ritrae dai cigli. Ma se le circostanze portassero di fare i muri in luogo dei cigli almeno si abbia della cura nella scelta del muratore, perchè anco in questa operazione rurale molti la fan da maestri, ma pochi operano in regola.

Convien riflettere, che non tutta la pietra regge costantemente ai diacci, e all'altre intemperie delle stagioni; che il muro dee avere la necessaria scarpa in ragione dell'altezza, e dell'altre circostanze locali; che i sassi che lo compongono abbiano la necessaria grandezza e struttura per poterli collegare tanto esteriormente, che internamente; e che l'altezza sia tale da poter livellare il campo secondo le regole, cosa che si trascura dalla maggior parte dei coltivatori con gran danno del suolo, e delle piante.

corrispondenti, proporzionandoli sempre sì nell'altezza che nell'estensione alla terra, ed all'inclinazione che presenta il poggio, procurando costantemente nel porre i filoni delle piante di conservare la linea traversa al pendio in quanto comporta lo scolo più vantaggioso dell'acque secondo la regola che assegnammo circa la fossa superiore alla coltivazione (1).

Il ciglio o muro abbia alla base una fossetta per ricever l'acque del campo superiore, le quali poi anderanno a posare nei pescajoli, o acquidotti che saranno costruiti più o meno distanti secondo la località della coltivazione.

D. Come sogliono costruirsi i cigli?

R. Si prende ordinariamente tutta la terra dalla parte di sotto alla base di essi, stendendosi anco per delle braccia di distanza secondo il bisogno dell'altezza del ciglio. Se vi saranno fossi superflui si porranno nella base del ciglio. Ogni braccio d'altezza richiede un braccio di scarpa, altrimenti è sottoposto a smottare. Nel costruire il ciglio sarà bene percuotere la terra, o con la vanga, o con un maglio. Sarà cosa poi necessaria il renderlo erboso adattando sopra la sua lunghezza tante piote l'una vicino all'altra, e procurando che siano erbate di buona qualità di piante prative, e non avendosi piote, seminarvi subito del buon seme (2).

---

(1) Nelle terre molto tenaci, e che non filtrano le acque non s'approva tal direzione dei filoni, perchè il fondo qualche volta và a smottare, e le piante per il troppo umido vanno a perire. Si veda il *Saggio d'Agricoltura pratica Toscana* del Senatore Tolomei, stampato in Firenze; opera vantaggiosa specialmente per i giovani che bramano l'impiego di fattore.

(2) Questo è il sistema insegnato dal Paroco Samminiatese, che può adattarsi anco al riattamento di qualche coltivazione malamente marcata. Per le coltivazioni nuove, oltre le note fatte al Paroco Samminiatese, il celebre agronomo Antonio Bicchi ha ultimamente

D. Come dee scavarsi la fossetta sotto del ciglio, o del muro?

R. Questa sia proporzionata all' acqua che dee ricevere, e si affondi dove più, dove meno, ma sempre in modo che l' acque possano scolare, e vi depongano la terra lambita dal campo. Si procuri dunque che abbia di quando in quando qualche concavo piuttosto che troppo pendio, il quale si leverà facendo delle piccole ture, o pescajoli di terra erbosa.

Nel votar queste fosse si getterà la terra al di sopra del ciglio, e con tale operazione si renderà al campo il fior della terra, e si manterrà sempre pianeggiante livellandolo nei consecutivi lavori.

D. Il campo non dee aver dunque punta inclinazione, o pendio?

R. Il ciglio, o il muro sia alto in modo da lasciare al campo il necessario scolo. Il pendìo dee essere di due soldi per ogni braccio essendo terra argillosa o tenace, e di mezzo soldo, ed anco meno per ogni due braccia se sia sciolta o leggiera. E siccome questa inclinazione naturalmente va a poco alla volta a diminuire tanto per lo scavo delle fossette, quanto per i lavori ec., perciò sul principio si regolerà in modo che sia maggiore di quel che dee essere in seguito, acciò possa ridursi in uno stato permanente pel necessario scolo delle acque; onde poi si procuri di non variarlo nella vangatura, aratura, ec. Si riduca dunque il campo

---

pubblicata con le stampe una lettera con tavole, nelle quali con chiarezza ha delineati i regolamenti i più utili, e necessarj. Oltre le buone regole assegnate per marcare il nuovo lavoro con la direzione dell' acque in collina, si tratta in questa Operetta delle colmate, e d'altri necessarj lavori per la pianura intorno ai fiumi. Questa si vende dal Piatti in Firenze al prezzo di una lira.

in maniera, che non vi stagnino l'acque, ma ancora che le medesime non levino il fior di terra, i sughi, ec. come per lo più accade nelle coltivazioni in monte, ed in collina (1).

D. Quali sono i vantaggi delle terre appianate in confronto delle terre che non pianeggiano?

R. L'acque in un suolo, che non abbia un pendio irregolare, non levano terra; onde conservandosi ivi sempre l'istessa, tante volte lavorata, stagionata, e concimata, viene sempre più ad esser disposta alla vegetazione delle piante; e così i lavori, ed i concimi d'un anno si godono anco negli anni consecutivi; il che non segue nelle colline mal tenute, dove l'acque levano le parti più sciolte, e del terreno; e della stercorazione, sostanze le più necessarie per rendere fruttifero un terreno: le terre appianate restano meglio inzuppate dalle pioggie, mentre non vi scorrono tanto velocemente come nelle pendici; che però tali

---

(1) Per natural conseguenza di questo difettoso sistema il suolo a poco a poco resta spogliato della miglior terra, quindi le piante restano scalzate, la loro vita languente, infruttifera, e breve; le semente non posson dare che uno scarso prodotto, e finalmente non resta che il nudo scoglio. Ciò ancora contribuisce al continuo rialzamento dell'alveo di tutti i torrenti, e dei fiumi maggiori con grave danno della pianura adjacente, qualora il proprietario della medesima non profitti dell'incuria dei possidenti della collina, e dei monti con la regolare arginazione, come vedremo.

Per intendere la necessità d'impedire il dilavamento delle terre, si rifletta che i moderni agronomi hanno fatto veder chiaramente, che la pura terra, ossia le diverse qualità di terre primitive spogliate di qualunque sostanza, o sugo sì vegetabile, che animale ec., non sono che istrumenti di vegetazione, cioè esse cooperano alla vegetazione, e servono meccanicamente alla medesima con imbeversi, e serbare i principj elementari dei vegetabili, e per somministrarli poi a loro gradatamente, ma non hanno la facoltà di dare alle piante un vero nutrimento. Chi brama cognizioni più estese sopra questa, ed altre materie riguardanti la regolare cultura delle terre faccia acquisto della Memoria del celebre Carradori sopra la fertilità delle terre ec., premiata e ristampata per la quarta volta in Firenze nel 1809, piccolo libretto da comprarsi con poca spesa.

fondi possono lavorarsi profondamente, e in tutti i tempi, si mantengono freschi, e vi radica bene ogni sementa; il che non segue nelle mal tenute colline. La terra produce il suo frutto d'estate, e in tal tempo venendo le pioggie di rado, e per ordinario furiose, se il terreno è piano riceve le acque, e le succhia comodamente, e mandando alle piante l'umidità necessaria producono, e maturano perfettamente il loro frutto. Di più in tal terreno può aversi una seconda raccolta di fagioli, di miglio ec., mentre queste semente producono il loro frutto in breve tempo. Tali vantaggi non possono sperarsi da terreni a declive, perchè sempre aridi, e sempre magri e sterili (1).

D. Quali diligenze debbono usarsi per la conservazione dei cigli?

R. Si rivedono spesso specialmente i costruiti di nuovo, e dopo le pioggie, e si procuri di tenerli erbosi onde le acque non lambiscano la terra. Dove necessariamente dovessero varcare l'acque dei campi conviene con sassi, infeltrato di giunchi, legname ec., procurare che non vi seguano radure. A tale effetto sarà bene disporre il passo dell'acque largo più che a proporzione della quantità delle medesime.

D. Come debbono formarsi i pescajoli o serre?

R. I pescajoli che fanno le veci degli acquidotti li-

---

(1) Secondo le riflessioni di varj Scrittori è meglio seminare, o coltivare lo spazio di st. 20 di terra pianeggiante, che st. 100 in declive, e a piaggia: mentre le 20 faranno ordinariamente delle 10 per st., e però st. 200, e le st 100 seminate in terre a pendice con maggior fatica e spesa faranno delle tre o poco più È quando si ottengano st. 400 al più, se si detragga il maggior seme, la maggior fatica, concime, è tutto quanto avrebbe fruttato la terra occupata dalle st 80 di più, se si fosse tenuta a pastura, o a fieno, troveremo esser vero l'esposto.

sci si formano in due maniere: di pietre, o di cantoni, o di legname, o piote erbose, giunchi ec.

I primi fatti a muro, che per lo più si usano nel coltivato, vengono a formare una trattenuta d' acqua ad ogni argine, e così tolgono alla medesima la sua violenza, e trattengono la terra lambita dai campi. Ognuno sa che questi si formano a scarpa, e a varj ordini, riprese, o denti quasi a scala. Dee però osservarsi che siano disposti in modo che la cresta, o cima di ciascun pescajolo inferiore livelli con la superficie del sasso o cantone che forma la base del pescajolo superiore: che la superficie della cresta sia concava quanto basti a tener l' acqua lontana dalle ripe un sesto di braccio almeno, ma che vi scorra larga onde con la battuta non offenda i cantoni inferiori; e che i cantoni destinati a ricever l' ultima battuta dell' acqua restino sepolti nel suolo in modo che la faccia superiore di essi sia sempre al disotto del livello della cresta del pescajolo inferiore, e avanzino gli altri cantoni soprapposti tanto che l' acqua batta sempre sopra di essi, onde impedire lo scalzamento, e la rovina di esso.

La forma del muro non sia tirata in linea retta a traverso dell' acqua, ma ciascun ordine o piano di sassi, o di cantoni formi una figura convessa o a mezzo cerchio dalla parte dalla quale vien l' acqua, seguendo sempre la scarpa del ciglio.

Con l' istesso metodo si fanno i pescajoli ai borri di qualche portata; e giova l' alzarli a poco a poco, ed ogni volta che l' alveo o letto del borro si è alzato col ripiano al pari del muro del pescajolo incominciato. Si cerchi sempre d' appoggiare l' ali del mezzo cerchio ai fianchi della ripa ove sia lo scoglio, o altra solidità.

Dei pescajoli di legname, e a piote ne tratteremo a suo luogo.

D. Possono formarsi dei ripiani anco nelle terre incolte?

R. Per rimediare ai guasti dell'acque nei terreni scoscesi di pastura, o boschivi, e per diminuire il pendio dei medesimi si porranno delle siepi traverse fitte, e tenute corte, ripetendole a maggiore o minor distanza, secondo la maggiore, o minore inclinazione. Le terre trasportate dalle pioggie, o dal disgelo delle nevi, arrestandosi a tali siepi, rialzeranno il suolo dalla parte superiore di esse, e naturalmente da loro stessi si formeranno i ripiani. Così con poca spesa eseguita a tempo un suolo che si rendeva del tutto inutile darà il vantaggio dell'erba, e potrà sostenere le piante boschive. Essendovi poi in questi tempi la smania di lavorare, e seminare qualunque suolo anco il più declive, un tal rimedio sarà ottimo per non vedere in breve tali possessioni ridotte a nudi scogli.

D. Siccome poi in tali terre l'acque abbandonate a loro stesse avranno cagionati danni considerabili, come vi si potrà rimediare?

R. In più luoghi, e specialmente dove l'acque cominciano a scorrere, si facciano alcune serre, o pescajoli di legna, salci, macìe di sassi ec.; ma tutto collegato con qualche palafitta, ed oncini, e con allargare il letto dell'acqua in modo che possa scorrervi leggiermente, e poca alla volta anco nelle gran pioggie, specialmente quando è stato fatto di poco il pescajolo. Appianato il vuoto dei pescajoli, e assodato per esservi radicate le piante che vi furon poste, si faccia un'aggiunta alzando il medesimo un palmo in circa ponendovi altre piante simili, e ciò si faccia più volte finchè bisogna. Vi si potranno porre anco degli alberi, i quali terranno forte il terreno, ed a suo tempo da-

ranno un considerabil vantaggio. Ciò servirà per i piccoli ruscelli, e fossi, dei quali in monte ne sono ad ogni passo, e che in fine lasciati a loro stessi recano un danno considerabile. Per i torrenti impetuosi però è difficile il rimedio non essendovi stato posto il riparo nel suo principio; ma dove merita il conto conviene che si facciano delle forti serre di sasso, o di legname ben palizzato, ed incatenato con oncini.

D. Sono solamente l' acque esterne che devastano i fondi?

R. Ancora l' umidità spontanea, e interna del suolo derivata dall' inzuppamento dei gemitivi, polle ec., può produrre le più grandi rovine, o per lo meno rendere il terreno sterile, ed anco dannoso per le piante nocive che produce.

Molti sono i mezzi, che si propongono per rimediare a questo difetto, ma il più sicuro è d' aprire delle fosse a quella profondità che bisogna, e fognarle con la più gran diligenza per raccogliere tutte l' acque interne, le cui vene vanno seguitate anco con più fogne, per mezzo delle quali si conducono al fosso più prossimo di scolo. Quando il male è piccolo si risana qualche volta il terreno col solo lavorare le terre a gran solchi, e con le porche elevate, e larghe. Se il terreno non potesse aver bastante altezza di scolo per esser basso, osservato il punto più basso, vi si scaverà una conserva grande bastantemente, e proporzionata al bisogno, conducendo con le necessarie fogne i gemitivi alla medesima. In tutti questi lavori lo scavo della terra si livelli in modo, da dare il più vantaggioso pendio per meglio ottenere il fine proposto.

Siccome poi qualche volta accade, che il terreno sia umido per un piccolo strato di argilla su-

perficiale, il quale, sebben riposi sopra un fondo di terra sciolta, non permette l'infiltrazione delle acque; con aprire dei pozzi più, o meno profondi a varie distanze si può tentare l'esito delle medesime.

D. Come possono rimediarsi i progressi delle gran frane, che minacciano di formarsi per lo smottamento del terreno?

R. E' un errore il pretendere di rimediarvi con contrapporre un grosso, e ben piantato muraglione di faccia alla frana, o smotta; mentre se è più alto delle materie che si staccano, queste si accumuleranno in modo da dargli finalmente una spinta tale da rovinarlo; e se si fabbrica più basso, la smotta lo sormonterà, e seguiterà il suo corso quasi non vi fosse alcun riparo. Converrà dunque osservare la causa di un tal danno; tagliar la strada, per quanto si può, all'inzuppamenti dei gemitivi, o condotti sotterranei, e quindi al confine del terreno allamato, cioè lungo il torrente traversare delle forti, e spesse serre, come dicemmo di sopra, ed anco calcinarle. Di più si potranno tentare altri mezzi più facili, e di minore spesa, come la piantazione d'alberi di alto, e basso fusto, i pescajoli a legname ec.; ma ciò si faccia avanti che il guasto sia irrimediabile, altrimenti sarà inutile, come molte volte suole accadere con grandi spese.

D. Volendo toccar di passaggio l'economia dell'acque in pianura, il contadino della medesima quali diligenze dee usare circa la loro direzione?

R. Procuri che queste non stagnino, o covino nelle sue terre; tenga ben colmati i campi; siano fonde e bene scavate le fosse di scolo onde sbocchino in regola nei fossi destinati a riceverle. Se dopo tali diligenze non può deviarsi l'umido superfluo, il

compenso migliore, potendo, è d' inviarvi le torbe di qualche fiume vicino, acciò vi depositino la terra, e alzandovisi notabilmente restino colmati i ripiani.

Se non può aversi un tal benefizio si scavino dei ben larghi, e profondi fossi, intorno ai campi, e qualche volta anco nel mezzo. Così con lo scavo della terra i ripiani vengono alzati, e l'umido ricade nei fossi fatti sempre in regola che scolino l' acque, ma depositino la torba.

Nel ripulire i fossi si abbia sempre la cura, come dicemmo, di profittare dei depositi che si fanno nei medesimi; ma nel colmare il campo si consideri il necessario pendìo. Non usando tali diligenze anco il suolo il più fecondo nell' annate piovose. e nelle terre forti specialmente, diverrà infruttifero.

D. Cosa intendesi per colmata, e come suol praticarsi?

R. Intendesi il rialzamento dei terreni bassi, e che mancando di pendìo, o scolo sono in conseguenza soggetti all' umidità, e ad essere inondati dalle pioggie, e dalle fiumane. Si ottiene l' intento per mezzo di una bene ordinata introduzione dell' acque torbide dei fiumi, e dei torrenti, le quali appena depositata la melletta o fior di terra debbono deviarsi per farne entrare a suo tempo delle altre tante volte quante saranno necessarie per ottenerne il desiato effetto.

Le colmate si praticano ristrette, e a fiume aperto.

Nel primo caso si prendono l'acque torbide per cateratta, e chiarificate che siano si smaltiscono per li scoli della campagna. Si usa ancora di prendere l' acque torbide dal fiume, o torrente, ed anco dalle strade perchè depongano la

torba o melletta nelle fosse campereccie fatte a riprese, o pescajoli. Questa si scava dalle medesime, e serve ad ingrassare ed alzare li appezzamenti di terra adjacente. Se l'acque scorreranno con troppo impeto, o porteranno della ghiaja, converrà rimediarvi con uno steccato composto di pali, e frasche.

Le colmate in grande si fanno a fiume aperto.

D. Come dunque si praticano?

R. La prima operazione sia quella di vestire le spalle del fiume di folta macchia in larghezza tale da poterne tagliare la metà, e conservarne l'altra difesa in modo che freni l'impeto dell' acque affine che deponghino ciò che portano di materie gravi, e sterili prima di passare ad inondare la campagna, e colmarla.

Subito dopo piantata la macchia si formino degli argini nella campagna perpendicolari, o pel traverso del corso del fiume disposti ad una conveniente distanza, e si alzino in modo che non possano esser superati dalle piene. Si prolunghino fino al punto ove le piene s'estendono. Se vi sono strade che conducano al fiume pare che possano far le veci d'argini, e servire di strada. Con questo metodo si rendono inutili gli argini, che con tanta spesa si costruiscono lungo la corrente dei gran fiumi; riparo che dagli Scrittori moderni viene disapprovato. Infatti recano un vantaggio momentaneo, ed apparente; a lungo tempo conducono i fondi situati in pianura nell' impossibilità di scolare, privano i medesimi del vantaggio di buonificare il terreno con le colmate, e quel fior di terra, che potrebbe render fertili i campi rialza il letto dei fiumi con grave danno delle pianure adjacenti.

Gli argini possono essere utili per difendere un

suolo che può scolare quando fosse soggetto ad esser devastato dall' acque del fiume vicino, o divenire un ricettacolo di materie sterili portate dalle medesime: sono poi necessarj per circondare un suolo, che si voglia colmare, ec. (1).

D. Quali effetti ne possono venire dal fare le colmate nell' indicata maniera?

R. Nelle maggiori piene del fiume l' acqua inonderà liberamente tutto il suolo fra un argine e l' altro, ma nell' introdurvisi dovrà scorrere traverso alla macchia, e nel suo passaggio perdere la forza, e velocità, e così sarà obbligata a deporre nella macchia ciò che ha di grave, ed a portar nei campi la terra migliore purgata dalle materie sterili.

Allorchè s' abbassa la corrente del fiume, l' acqua che ha inondato seguendo detta corrente torna nel fiume, e lascia nella campagna una deposizione vantaggiosa, la quale quantunque in piccola altezza, col replicare l' inondazione in ogni piena è capace di correr dietro ai rialzamenti naturali dell' alveo del fiume: concorre poi a diminuirli di quanto la torba depone nella campagna.

Colmandosi naturalmente più vicino al fiume che nelle parti lontane, perchè ancor queste si colmino, si tenga aperta una fossa non molto profonda, fra la macchia, che riveste la spalla, e la campagna, e da questa si faranno partire le fosse, che debbono condurre la torba ai campi lontani. Qualora la torba sia di terra buona non potrà temersi di nuocere alle semente, che fossero fatte all' avvenimento delle piene, anzi potrà

---

(1) Si vedano le note del Paroco Samminiatese, e la Lettera di Antonio Bicchi di sopra citata.

sperarsi miglior prodotto del solito, perchè le deposizioni di buona qualità gli servono di governo.

D. Quali sono le principali regole per ben colmare in qualunque sistema?

R. Bisogna principiare le colmate dai terreni più alti, situati verso la radice delle colline, e quindi portarle gradatamente ai più bassi, e terminarle nelle paludi.

E' necessario proporzionare la grandezza dei recinti alla portata dell' acqua del fiume, che dee colmarli.

Durante la colmata si separa la parte più alta della medesima mediante un ciglio traverso, onde farvi le semente serotine, come di saggina, formentone, miglio ec., che esauriscono quel terreno, per lo più non atto a dar grano che il terzo anno.

Anzi è molto utile suddividere un' ampia colmata in due o tre recinti di ripresa, non solo per non perder torba, e sempre più chiarificare l' acque, ma anco per averne prima il frutto dissodandola, e coltivandola a parti.

Prima di ridur la colmata a cultura conviene ragguagliarne il piano, per lo più irregolare col mezzo della solita lavoratura, onde avere lo scolo conveniente da tutti i punti.

Finalmente, perchè nell' estate non ristagnino l'acque nei luoghi più bassi della colmata a danno della salute dei vicini abitanti, è indispensabile che per mezzo di fossetti, e caterattini ben fatti e ben conservati scolino fuori del circondario arginato.

CAPITOLO II.

Del miglioramento dei terreni.

D. Quali sono i mezzi per migliorare un terreno?

R. Lavorarlo nelle regole, e dargli i sughi adattati alla sua qualità.

D. La lavoratura in generale qual vantaggio reca al terreno?

R. Determina il necessario pendìo per lo scolo dell' acque superflue; divide la terra, onde presenti maggior superficie ai vantaggiosi influssi dell' aria, la rende più penetrabile, dalle radici, e purga la medesima dalle parti nocive. Si ripetono i lavori in diversi tempi, perchè il terreno sempre più diviso nelle sue parti una dopo l' altra acquisti la possibile fertilità. Lavorando nei tempi opportuni si distruggono le gramigne, e l' altre erbe nocive con i loro semi, le quali rubano il nutrimento alle messi, e rendono la terra tenace; e si fanno perire gl' insetti dannosi, ed i loro nidi.

D. Tutte le terre debbono lavorarsi egualmente?

R. I terreni forti debbono lavorarsi più volte, e con più diligenza dei leggieri, e sciolti (1). Nei terreni forti le ripetute lavorature non son mai troppe, e risparmiano molto sugo, quando non siano nè ghiacciati, nè troppo umidi (2). Generalmente

---

(1) Le terre leggiere non debbono lavorarsi che poco. perchè l'azione dell'aria, e del sole nuoce loro, togliendo alle medesime quella poca di compattezza, che hanno. con la quale ritengono l' umido necessario per la vegetazione, e l'evaporazione non le priva di tutti i principj volatili.

(2) L' azione dell' aria, e del sole produce una specie di calcinazione naturale nei terreni argillosi, e mitiga i loro difetti.

ogni terreno non va lavorato quando ribolle, o poco dopo. Ciò segue per lo più, quando la pioggia trova il terreno molto prosciugato, che lavorandolo tramanda del fumo, e del calore, facendovi osservazione.

D. Quali sono i più necessarj strumenti per lavorar la terra?

R. La Vanga, l'Aratro, la Zappa, il Bidente, e l'Erpice (1).

D. Principiando dalla Vanga, ditemi qualche cosa intorno a questo strumento?

R. Essendo conosciuta da tutti la struttura ed il vantaggio del medesimo a preferenza di tutti gli altri usati nel lavoro della terra, solo rifletterò, che per un terreno leggiero, o già smosso dai precedenti lavori, potrà usarsi anco una vanga piatta; ma per una terra forte e tenace, dovrà esser pesante, appuntata, e più stretta, con manico più lungo, e più grosso, e con *suppedano* di ferro dove s' appoggia il piede discosto dalla punta della vanga almeno due spanne per profondarla di più, le quali cose vedonsi trascurate quando un lavoratore passa da una terra sciolta ad un Podere di suolo argilloso, e tenace.

D. Fatemi qualche riflessione sopra la vangatura.

R. È questa una delle faccende di maggior fatica, e spesa per il Contadino, ma fatta in regola rende

---

(1) Ho proposti i più comuni arnesi rusticali, perchè vedo per esperienza, che tanti altri progettati da Agronomi più speculatori che pratici, non portano in grande quel vantaggio, che promessero dentro li stretti confini di un orto Botanico. Si procuri che il contadino tenga in buon ordine questi pochi arnesi, senza pretendere d'interamente cangiarli. Quando il bisogno locale lo richiede si persuada una riforma dei medesimi, ma sarà difficile l' ottenerla da coloro che operano per abitudine animalesca, che giurarono sopra i sistemi dei loro padri, e del vicino, che passa per il Columella del paese.

il corrispondente frutto. Suol farsi nell' inverno specialmente nelle terre forti purchè siano sciolte dai ghiacci; potrebbe però piuttosto anticiparsi che aspettare quando il terreno è umido, o ghiacciato. Essendo umido il suolo specialmente nelle terre forti non solo ne risentirà nocumento per quell'anno ma per del tempo cadendo nella malattia che voi nominate *arrabbiaticcio*. Queste terre quando sono umide non solo non si debbono lavorare, nè feminare, ma neppure calpestare, altrimenti ne vedrete dei cattivi effetti senza comprenderne la cagione. Parimente non si vanghi quando il terreno è gelato perchè anco dopo del tempo troverete la terra sotterrata in tale stato dura, e tenace senza godere il vantaggio della vangatura; cose tutte che un contadino osservatore le conosce, e le confessa, ma pochi sono coloro che le riducono alle regole dell'arte, e le osservino in pratica.

D. Come dee eseguirsi la vangatura?

R. Dee mettersi la vanga per ritto, e non a pendìo. La vangata d'avanti dee essere larga almeno due piedi, gettando cioè la terra due piedi avanti in distanza, il quale spazio detto il *taglio* dee mantenersi sempre netto dalla terra che ricade, ed osservando nel gettar la vangata di rivoltar bene la stoppia. Nel vangare si sradica la gramigna, e l'altre erbaccie si sotterrano; si levano i sassi (1); si governano le piante in proporzione del loro bisogno; si tolgono le radici infette osservando di risparmiare scrupolosamente le sane, mentre quelle

(1) Non è sempre vantaggioso il purgare il terreno dai piccoli sassi, mentre nelle terre troppo tenaci, ed argillose, tengono il luogo dela rena, mantenendole sciolte, e divise, lo che contribuisce a rendere più penetrabili alle radici delle piante, alle pioggie, al calore, e.

superficiali recano il miglior nutrimento alla pianta. Si lascino le propaggini, o si facciano, qualora non siano state già fatte.

D. Volendo eseguire con puntualità tutte queste cose necessarie, sarà buona regola il radunare molte persone senza distinguer la loro capacità?

R. Nò certamente, perchè si rende impossibile l'osservare le sopraccennate cose che costituiscono una vangatura bene eseguita (1). Per ottenere i vantaggi di questa faticosa faccenda si richiede diligenza, e riflessione, ed in questi attruppamenti molti vogliono fare conoscere la loro bravura nel vangar molto, ed esser sempre avanti. Osservate poi un campo così lavorato, e vedrete che avrete male impiegato il vostro danaro. Ne soffre ancora la salute specialmente dei Giovanetti, e delle Fanciulle che restano impegnati ad una fatica troppo violenta. Lavorate il Podere per tempo ma con persone che ne abbiano cura come se fossero nel proprio campo.

D. È buona regola il vangare alla china?

R. Quantunque uno dei vantaggi della vangatura sia di sostenere il terreno con risparmio di fatica si vangherà alla china, purchè l'acque siano bene dirette, ed il *muro*, o ciglio, abbia la necessaria altezza per reggere il terreno. Così rincalzeranno più facilmente le piante, e con replicate vangature il campo

---

(1) I nuovi contadini specialmente hanno tal costume, che tende a dimostrare il loro zelo e la loro diligenza niente vantaggioso, che in sostanza è un tratto poco durevole. Da chi presiede a tali lavori si raffreni questa smania dannosa in qualunque aspetto. Tali giornate per il contadino sono di scialo e per lo più danno l'epoca ad una posta col Macellaro, e col Bottegajo. L'accorto padrone veda il suo danno, e riconosca tali lavori per feste baccanali, ove ne soffre ancora il buon costume, e si persuada che l'immoralità, ed i vizj dei lavoratori sono spesso pagati dai Padroni.

con gran vantaggio si renderà pianeggiante ancor nella costa. Molte altre cose potrebbero dirsi circa alla vangatura, ma ciò si farà ai respettivi luoghi trattando in particolare delle diverse faccende da eseguirsi con questo strumento. Intanto passiamo a trattare dell' Aratura, principiando dall' Aratro, e dal Vomere.

D. Come debbono esser formati, e con quali regole debbono usarsi questi strumenti?

R. Il migliore Aratro è quello che è più semplice, e più adattato alla situazione, e qualità del terreno; considerato ancora il risparmio di fatica per il bifolco, e per le bestie. Osservate le circostanze del suolo, deesi scegliere quell'Aratro che penetri, sollevi, e sminuzzi la terra, e che formi il solco più o meno profondo a proprio arbitrio.

Le terre tenaci vogliono un aratro forte, specialmente per romperle; nelle terre arenose, e sciolte non fa a proposito. Nel terreno buono al di sopra, un Aratro forte, e che profondi troppo, tirerebbe alla superficie la terra cattiva, e sotterrerebbe la buona. All' opporto se sotto la terra superiore, se ne trovasse di miglior qualità, o che correggesse la troppa tenacità, o scioltezza della superficie, un Aratro che profondi sarà ottimo, e risparmierà il trasporto di una qualità di terra in un' altra: bonificamento tanto raccomandato dai Maestri d' Agricoltura (1). Fuori di questi casi serviranno

(1) Se la terra pecca in fertilità meccanica, come dicono gli Scrittori, cioè se ella non ha i dovuti requisiti per servire alla buona vegetazione, perchè troppo predomina una delle terre primitive, che gli porta i suoi difetti, l'unico mezzo per correggerla è di sottrarre le porzioni di quella che predomina, o di aggiungerne di quella che manca. Se il terreno è troppo freddo, e forte per causa dell' abbondanza dell' argilla, o allumina, per renderlo radicalmente fertile non vi è che portar della rena, o terra calcinosa, e mescolarvela, non

16 dita di profondità per preparare il terreno alle semente annuali.

In alcune Provincie si usano gli Aratri con il carretto, in altre non si conoscono; il vantaggio però, specialmente in certe situazioni, dovrebbe determinare l'uso (1). Così in altre a qualunque aratro si unisce il *Coltro*, che è un ferro, il quale taglia a traverso quella terra, che il Vomere cominciò a staccar di sotto. Nelle terre forti, e gramignose è necessario.

Il Vomere dee essere di buon ferro acciajato nella punta, e nei lati. Debbono aversene almeno due, uno più largo, e l'altro più stretto per servirsene secondo la diversità dei lavori, e la qualità delle terre, come diremo a suo luogo.

D. Quante volte dee ararsi la terra prima della sementa?

R. Molti, fatta la prima lavoratura, che dicesi *rompere*, e la seconda detta *costeggiare*, non pensano più alla terra fino alla sementa, onde ne vengono scarse raccolte, ed il grano poco pulito. Si rompa dunque dopo la mietitura, anzi l'esperto contadino pone il bifolco dietro i mietitori tanto del

---

essendo possibile di separar la porzione dell'argilla, che gli dà i difetti. Il contrario si farà, se la terra è troppo sciolta, leggiera, e calida per l'abbondanza di silice, o arena.

La proposizione ad alcuni sembra troppo dispendiosa, per non dire impossibile: ma pure intorno molti effetti vi sono dei fiumi, e ruscelli che conducono delle qualità di terre che potrebbero anco con poca spesa correggere i difetti dei terreni vicini. Ciò non si costuma generalmente, e tanto serve perchè non si possa ottenere! Anco nel concimare, come vedremo, possono insensibilmente scemarsi tali difetti alle diverse qualità di terre con permanente vantaggio delle medesime.

(1) L'Aratro con le ruote scema la fatica, e fissa la costante profondità del solco; come ancora scemerebbe il disagio un giogo, il quale invece di avere il solo appoggio nel collo del Bue, mediante un collare di legno, si facesse che per mezzo di un cignone, il collo, le spalle, ed il petto del Bue avessero la loro parte nella fatica.

Grano che delle altre raccòlte. Si osservi che sia però tempo asciutto onde si secchino le barbe dell' erbe, e che il solco con l' Aratro ben grande sia tirato profondo, e diritto in mezzo della porca. Così rotta la terra si lasci stare, e dopo 20 o 25 giorni si stritolino le zolle con l' erpice, che nelle terre forti dee esser pesante, e dentato. Circa la metà di Agosto si costeggi facendo parimente un diritto, e profondo solco tra il nuovo, e il vecchio. Dagli antichi e moderni Scrittori vien prescritta la terza lavoratura. Questa finisce di dissodare il terreno, e quasi lo rende in polvere, se è fatta dopo una benigna pioggia fa nascere tutti i semi i quali infesterebbero la futura raccolta. Nelle terre forti, permettendolo la stagione, con vantaggio può farsi la quarta lavoratura. Una assolutamente è necessaria vicino alla sementa, quando dopo i primi lavori è succeduta una gran pioggia, o la terra sia stata indurita dal passarvi sopra, altrimenti sarà come gettare il seme nel sodo. Le terre leggiere ed arenose, secondo il Piovano Paoletti, si lavoreranno nel Settembre la prima volta, e pochi giorni dopo rilavorate si ridurranno a seme, perchè in queste terre le molte lavorature non sono vantaggiose; ribruciandole troppo il sole estivo, vengono a sciogliersi sempre più, ed a perdere i principj che le fecondano.

D. Ditemi qualche cosa circa l' uso della Zappa?

R. Essendo ben noto a tutti questo strumento, e l' uso che se ne fa nelle diverse faccende del Contadino; solo credo bene riflettere, che in alcune Provincie i lavoratori anco di poggio ne profittano poco, sembrando ad essi di non poter seminare dove non striscia l' Aratro. Le Montagne del Casentino, e del Mugello, lavorate per la maggior parte con la zappa danno molte staja, e più ne da-

rebbero se si fosse pensato, e si pensasse a dirigere, ed incanalare le acque, senza di che è meglio lasciar soda la terra a pastura o a bosco.

D. Il Bidente a che serve?

R. Questa zappa a due denti s' adopra nelle terre grosse, e specialmente quando sono aride, e non possono rompersi in altra maniera. Muove molta terra, e cava l' erbe, e le barbe meglio della vanga. S' usa anco per scavar le fosse per le viti. A molti però rincresce dovere alzare in ogni colpo un peso di 10 libbre, qual fatica però non l' ha fatto abbandonare ai contadini del Chianti, che lo ritrovano assai vantaggioso per le loro terre. Delle simili a quelle, ed anco più tenaci, ne sono ancora in altre parti della Toscana.

D. Cosa potrà dirsi dell' Erpice essendo noto a tutti?

R. Nelle terre forti ed erbose dovrebbe introdursi l' Erpice dentato, al quale sotto la traversa, o la piana, sono uniti dei forti denti, o pioli. Questo ha il vantaggio di svellere, e di condurre all' estremità del Campo tutto ciò che è stato sradicato, come nocivo alla terra, oltre rendere più sciolte le terre tenaci. L' Erpice si userà dopo ogni aratura nelle terre sciolte, specialmente pianeggianti; nelle forti si userà più volte solo vicino alla sementa, procurando che sia pesante, e dentato stabilmente.

CAPITOLO III.

Delle semente in generale, e d' alcune in particolare, del custodimento, e raccolte delle messi.

D. Come dee prepararsi il contadino alla sementa?

R. Per tempo ponga in ordine gli aratri, ed i vomeri, secondo quello che dicemmo, come ancora gli altri strumenti necessarj; e sopra tutto abbia ben puliti, e preparati i semi destinati. Sia sollecito in dar drincipio, perchè il tempo perduto non si riacquista, rammentandosi il noto proverbio, che una tarda sementa, se frutta lo fa per ventura, dove la sollecita lo fa per natura.

D. La scelta del seme come si farà?

R. Il buon seminatore eleggerà quella sementa, che conosce più adattata a quel tal terreno. In ciò l' esperienze ripetute, e ragionate saranno le vere regole.

Generalmente poi ogni seme sia ben maturo, ben formato, e sano. Il seme di grossezza ordinaria, raccolto in campo scoperto, dominato dal sole, e non troppo grasso, suol' essere il migliore. È ormai riconosciuta per regola utilissima quella di mutare i semi ogni due o tre anni da una qualità di terra ad un' altra qualità, purchè i semi migliorino condizione, cioè da un terreno magro passino in uno grasso, da uno tardivo in uno più sollecito ec.

D. Con quali regole dee spargersi il seme?

R. Si getti unito, e non mai troppo fitto. Vi è fra voi il proverbio « *la sementa rada non fa vergogna all' aja* »; ma pochi sono coloro che l' osservano, non

intendendo che non dee forzarsi il terreno con un numero maggiore di piante di quello che possa alimentare. Certe circostanze però ancora in questo debbon decidere; onde in una terra fertile, dove la pianta fa cesto, si getti minor seme che in una sterile; così seminando presto, o in tempo piovoso si spargerà meno seme. Trattando della sementa del grano si aggiungeranno altre cose su questo articolo troppo necessario. La proporzionata distanza delle piante in generale contribuisce moltissimo all' abbondanza, e perfezione dei prodotti, ma non ostante è assai trascurato questo punto d' Agricoltura.

D. Non usandosi fra noi le macchine dette i *Seminatori*, come potrà il Contadino gettare il seme con la possibile egual distanza?

R. Primieramente renda il suolo di superficie eguale, ed unita per mezzo d' erpice, o altro strumento, perchè essendovi zolle, o buche, il seme ancor gettato in regola non può restare unito. Osservi poi la grossezza del seme per regolarne la quantità, mentre essendo minuto un maggior numero di granelli racchiuderà nella sua mano. Avvertito di ciò seminando dia sempre un' egual forza al braccio, e nel tempo istesso apra a poco a poco il pugno, e lasci separatamente sortire il seme a guisa di pioggia; è perchè dalla forza che riceve nel buttarlo non scorra nel terreno, e si ammucchi, lo faccia con la mano andare un poco in alto; che così cadendo i granelli in piombo sulla terra, con più facilità resteranno ove cadono. Non tutti sono capaci per eseguire in regola questa faccenda, il che lo dichiara la sproporzionata distanza da una pianta all' altra. Un occhio pratico ritrova in molti poderi un grave danno cagionato dall' imperizia del seminatore.

D. Qual dee essere la larghezza, e profondità dei solchi?

R. Nei terreni forti e frigidi, i solchi debbono essere larghi, e profondi riducendo la terra in qualche elevatezza nella porche; negli sciolti, e leggieri nòn si profondi tanto l'aratro, acciò le piogge non scoprano le radici. Ciò si osservi in qualunque qualità di terra seminata di primavera, perchè la mancanza dell' umido è la causa della scarsa raccolta delle semente serotine. Si tirino i solchi eguali onde l' acqua non covi, e si trattenga troppo nel campo.

D. A qual profondità debbono sotterrarsi i semi?

R. Il seme troppo a fondo o non germoglia, o tarda a crescere, e le barbe godono meno dei benefizi dell'aria; troppo alla superficie non nasce in un tempo asciutto, e se nasce le barbe restano assai esposte al freddo, ed al caldo. La cognizione del luogo, e dei diversi semi dee decidere. Generalmente nelle terre leggiere, renose, e nei luoghi scoscesi si cuoprano più prondamente i semi, che nelle forti, e nelle pianeggianti. Nei legumi la grossezza anco del seme dee servire di regola; i più minuti si coprano meno dei più grossi, ma ancor questi si osservi di non profondarli tanto che tocchino la terra cruda, e salvatica.

D. Qual dee essere la direzione dei solchi che conducono l' acque nei pescajoli, o acquidotti?

R. La direzione dell' acque è una delle cose più trascurate dalla maggior parte dei contadini, specialmente di collina, e di montagna, senza riflettere ai danni incalcolabili cagionati da questo errore sì comune. A questi cooperano le mal dirette coltivazioni, cioè con i filoni delle piante voltati non per il traverso della maggiore inclinazione, ma dall' alto al basso del campo, onde il contadino es-

sendo obbligato a seguir questo errore nel fare i solchi, lascia così il terreno in preda all' acque, le quali acquistando forza in ragione del pendio spogliano il suolo della miglior parte del terreno. Per rimediare il contadino a tale inconveniente dee dirigere i solchi in modo che abbiano tanto pendio, quanto è necessario per condur l' acque agli acquidotti maestri, e niente più, secondo ciò che dicemmo nel primo Capitolo, trattando della direzione dell' acque su le colline, e su i monti. Nelle coltivazioni mal dirette procuri con solchi traversi dette acquaj, anco in minor distanza da quella che si usa, di fare in modo che la quantità dell' acque si divida in più punti, e così perda la sua forza. Dopo queste cose in generale su qualunque sementa, passiamo ad alcune in particolare, principiando dal Grano.

D. La terra pel Grano è necessario che sia stata in riposo per qualche anno?

R. È ormai reso evidente il pregiudizio dei Maggesi, o riposi in generale, mentre ai nostri tempi la pratica di far succedere al Grano la sementa di diversa natura con gran vantaggio vi ha scoperti gli antichi errori. Non solo dopo le così dette calorìe con le fave, e altre biade, lupinella (1), erba medica, trifoglio, ec. l' esperienza ci dimostra il buon risultato del Grano, ma ancora non si trova minor vantaggio da chi dopo la mietitura copre il campo di Navoni, Rape, ec. fino alla nuova sementa del grano, o dei Marzatelli. In somma la giudiziosa premura delle diverse semente, ajutata dagli ingrassi, è quella che s' oppone al dissugamento, e sterilità del suolo. Questa per ri-

---

(1) Si veda su ciò la sopra citata Lettera di Antonio Piecchi.

durla ad una sola legge consiste nel far succedere alle granaglie i legumi, o le piante che con le radici s' estendono alla superficie della terra e di poca fronda, a quelle che hanno la radice a fittone, e molta fronda.

D. Come dee scegliersi, e conservarsi il Grano per seme?

R. È questo un punto molto importante. Il Grano da seminarsi si scelga da spighe ben mature, ben formate, e granite, le quali si battano con diligenza per poi prendere i semi che nello spularli scappano i primi. Sian duri, pesanti, ben tirati, di color d'oro, sani, e puliti da qualunque altro seme. Dopo 2, o tre anni si muti il grano da una qualità di terra in un' altra, come dicemmo di sopra. Per conservare il Grano per seme si ponga in stanze fresche ed asciutte in vasi di terra, o di legno, mescolandovi della cenere o a suoli, o in confuso, e pieni i vasi si copriranno con rena asciutta. In qualche Provincia si scelgono le spighe più belle, e stagionate, si conservano in tanti mazzi, e pochi giorni prima della sementa si battono, e si leva il più bel seme come sopra.

D. Cosa si dirà di tante preparazioni inventate per render più fecondo il seme del Grano?

R. Per quanto strepito sia stato fatto in favore delle medesime, come pel sugo delle masse dello stabbio, per l'orina umana, pel ranno, ec., l'esperienza ha scoperta l'inutilità di questi mezzi per la fecondazione; e si è stabilito che non può ottenersi un prodotto abbondante, che dalla buona scelta del seme, dai lavori, e dagli ingrassi in regola, e dall'alternativa di una specie di sementa ad un' altra.

Non vi è che la calcina, la quale possa essere utile per preservare specialmente il Grano da varie

malattie, come dalla volpe, ec. Circa il modo d' incalcinare il Grano come gli altri semi varia secondo i Paesi. La più semplice maniera si è di bagnare il seme con acqua di calcina, e quindi di aspergerlo con polvere di calcina viva, agitandolo, e rivoltandolo finchè non si ricopra di essa come un confetto.

Niuna preparazione poi sarà utile al Grano se il terreno non sia ben lavorato, non abbia i necessarj scoli, e concimandolo non siano bene preparati i sughi e adattati alle diverse qualità della terra.

D. Come dee prepararsi la terra per la sementa del Grano?

R. Non ripeterò ciò che dissi circa la lavoratura delle terre in generale, solo avvertirò essere un pregiudizio il credere di guastar la terra lavorandola d' Agosto, come alcuni giudicano senza però recarne la ragione. La negligenza di ripetere varj lavori ci dà un Grano schifo, stentato, e in poca quantità, specialmente in certe terre, e dove non si usa di sarchiarlo, e ripulirlo, che tardi ed alla peggio. L' erbaccie rubano il sugo al Grano e l' infestano; ma il contadino alla raccolta incolpa in vece della sua pigrizia, al solito, la sorte, le stagioni, la terra, e per fino la luna, e le comete.

D. Quando dee seminarsi il Grano?

R. Il tempo della sementa può variare secondo i luoghi più caldi, o più freddi, e lo stato delle terre dal mese di settembre fino alla metà di Novembre. È facile il convincersi dell' utilità di seminare per tempo, quando la terra sia spenta dalle pioggie, riflettendo che una buona raccolta dipende molto dal vigore che acquista la pianta avanti l' Inverno, per cui ha luogo di prodursi un numero maggiore di radici. Nelle terre che tengono l' u-

mido non si tema di seminare nei primi di Ottobre, e ancor più presto, perchè l'umido ed i vermi pregiudicheranno meno alle radici. Quando s'arriva a Novembre non si tardi più, perchè la terra non è sottoposta a ribollire, e può sperarsi una vicina pioggia.

Non starò ad entrare nella questione, se la luna influisca nella buona vegetazione sì di questa, come dell'altre semente, solo non può approvarsi il perdere delle buone giornate per la scrupolosa osservazione delle fasi lunari, ovvero della luna crescente, o scema, come voi dite.

D. Quante semente di Grano posson darsi alla medesima terra?

R. Alcuni contadini pretendono troppe raccolte di grano dopo il riposo, o la calorìa. E' contro ogni regola lo spossare il terreno con successive semente della medesima specie per 3, e 4 anni. La successione di diverse semente dopo un certo determinato tempo, la quale i maestri d'agricoltura dicono „Rotazione agraria„ non può determinarsi generalmente sopra tutte le terre, dipendendo ciò dalla natura del clima, delle terre, e loro situazione (1). Chi vuol dal medesimo campo più raccolte successive di Grano conviene, che oltre i necessarj lavori ajuti il terreno con sughi adattati alla qualità, e bisogno del medesimo, come diremo trattando della concimazione in generale. Coloro che hanno introdotta la sementa del Grano a solchi ancor nella 2.ª, e 3.ª sementa ottengono una buona raccolta con risparmio di

(1) Chi presiede ai contadini invigili sopra questo articolo, perchè molti impiegano il terreno secondo l'uso del paese senza riflettere ancora in questo al principal precetto d'agraria, di ricercar dal terreno il maggior possibile frutto con la minore possibile spesa.

seme, e di sughi. Chi non vuole spesa, e fatica per le semente secondarie del Grano, specialmente in terre deboli, le impieghi piuttosto in foraggi pel bestiame.

D. Considerata l'estensione del suolo, in tutte le terre dovrà gettarsi la medesima quantità di Grano?

R. A ciò, che si disse della sementa in generale, relativamente al Grano soggiungerò, che la quantità del seme dee essere in ragione opposta della bontà del terreno, mentre in un suolo magro, leggiero, e in collina si richiede più seme, che nei grassi, argillosi, ed in piano. La ragione è che un terreno sterile è inclinato in modo che le acque, e gl'ingrassi non posson trattenersi, per lo che il Grano rimane scoperto, e privo di fronda per non accestirvi, altrettanto è facile per l'evaporazione la perdita delle parti nutritive; al contrario nelle terre d'opposta qualità, e pianeggianti, più che le piante saranno rade, altrettanto meglio vegeteranno, ed accestiranno per l'abbondanza dei principj di vegetazione, che posson ricevere, e ritenere. Anco in un terreno adombrato da alberi si semini più rado; come pure più fitto in luogo caldo, e scoperto, perchè altrimenti il troppo ardore del sole offenderà il grano, e le paglie riesciranno troppo dure, e ingrate al bestiame.

D. Seminato il Grano non si richiede altra fatica, e diligenza fino alla raccolta?

R. Sembra che alcuni contadini così la pensino, ma ciò è un inganno assai nocivo alla bontà, e quantità del grano (1). Pochi sono i contadini,

---

(1) Il grano, la coltivazione del quale molto interessa, è una pianta, che vuole un terreno dotato di tutte le buone qualità, cioè

che usino sarchiarlo, perchè quando lo dovrebbero fare, debbono potare, e preparare il terreno per le semente serotine. Questa operazione che toglie l'erbe nocive, e mantiene la terra sollevata e fresca, potrebbe eseguirsi però anco dalle donne e dai ragazzi più capaci, come si pratica in qualche provincia con aumento di molte staja di grano ben granito, e netto. Quando si presentano erbe fra i grani si tolgono subito non aspettando che siano cresciute a danno della sementa. Ciò si faccia quando il suolo non è nè troppo umido nè troppo asciutto, perchè nel primo caso si porterebbe via il Grano con la terra, e nel secondo l'erba si strapperà senza barba e rimetterà (1).

Se il Grano seminato presto abbia troppo rigoglio nell'autunno si falcerà pel bestiame, mentre a primavera rimetterà più bello. Alcuni costumano di svettargli le foglie finito l'inverno prima

---

di meccanica, e fisica fertilità per ben prosperare. Questa è una pianta vorace, cioè che richiede molto nutrimento, e lo vuole dal terreno, in cui è seminata, perchè è fornita di moltissime sottili radici. Molto traspira, e ritrae pochissimo nutrimento per mezzo delle sue rade, e strette foglie dall'atmosfera: onde ella per alimentarsi, ha bisogno, come dice un grande Scrittore, di divorare il terreno.

Perciò essa richiede molto senno, e cultura, ma ricompensa poi abbondantemente le fatiche, e i sudori del coltivatore. Siccome ella è prolifera di radici, e di germi, o come suol dirsi molto accestisce, perciò un solo seme dà una pianta, che ben coltivata getta molti steli, e dà molto frutto. Si sarchino dunque, e si rincalzino i grani opportunamente, e le giovani piante dai nodi che toccano terra, dovranno nuovi steli, e radici, e questi steli, non mancando loro cultura, e nutrimento, porteranno tante feconde spighe.

(1) Chi presiede ai contadini osservi che dividano annualmente le terre del podere in guisa, che vi resti ancor da seminare i foraggi necessarj pel bestiame, o che in certe terre formino dei prati artificiali, come vedremo a suo luogo, altrimenti non otterrà che i grani, e le biade siano ripulite per tempo dall'erbe; anzi le vedrà lasciare a bella posta per profittarne a suo tempo con grave danno però delle semente.

che faccia i nodi. Non è poi da lodarsi l'uso di farvi pascolare il bestiame perchè per il calpestìo ne soffrono le piante, ed il terreno.

D. Quando dee mietersi il Grano?

R. Varj sono i segni che annunziano la maturità del Grano, ma il più sicuro è di vedere, se il granello è bene assodato, altrimenti la stretta maggiore, come solete dire, la riceverà dalla falce. Dandosi la disgrazia della ruggine poco prima della perfetta maturità, in tal caso si affretti la mietitura, specialmente del Gran gentile. Non è regola di far cottimi con i mietitori; e prendendo delle opere si osservi che abbian cura, e del grano, e della paglia.

D. Per la mietitura del Grano non può usarsi altra falce che quella a mano?

R. In Francia, e in molti luoghi d'Italia si usa anco una falce come la nostra fienaja, la quale ha come due ponticelli di vinchi distanti un mezzo braccio dalla falce, per mezzo dei quali il Grano tagliato viene impedito di cadere in terra, e si appoggia a quello ancora ritto. Una donna, o un ragazzo prende via via il Grano segato per farne i mannelli, di maniera che il legatore lo trova sempre sbarazzato da quello raccolto dal suo compagno, e quello che lo rammassa lo tira a se con la falce a mano, o con un legno piegato per riunirlo. Introducendosi tal uso preserverebbe i contadini da molte malattie cagionate dalla maniera incomoda nel mietere con la falce a mano, si mieterebbe più sollecitamente, e con minore spesa.

D. Cosa dee osservarsi circa l'abbicare il Grano?

R. Non si abbichi finchè i covoni non siano bene asciutti, altrimenti ne soffrono il grano, e la paglia. La bica si formi ben coperta a guisa di tet-

to, la qual cosa vien trascurata da molti, con grave danno in tempo di pioggia. Si formino poi dei solchi perchè l' acque non si radunino intorno le biche, nelle quali si faccia stagionare il Grano per 15 o 20 giorni, affinchè il granello attragga quel poco di umore rimasto nella paglia, e maggiormente si perfezioni.

D. Prosciugata la raccolta nelle biche cosa dee farsi?

R. Si porti all'aja onde batterlo immediatamente (1).

Il modo di battere varia secondo i paesi, la qual cosa essendo a tutti ben nota solo credo dovere avvertire, che quei contadini, i quali sono necessitati a formar l' aja nello sterrato, abbiano più cura nel ben pareggiarla, ed assodarvi la terra, e darle un poco di pendìo, altrimenti otterranno un Grano schifo, e la paglia polverosa. Catone insegnò di spargere la morchia dell' olio nello spazio destinato per l' aja, in modo che ne rimanesse imbevuto il suolo, osservando che la terra sia di qualità tenace, e bene sminuzzata, la quale per ben pareggiarla alla superficie, si dee pillar con forza, e bagnar di nuovo colla suddetta morchia. Assicurò che per tal mezzo si

(1) La necessità obbliga i contadini, anco i più rozzi, e non bene educati, a far varj lavori, che esigono riflessione, e destrezza nell' operare. Il batter con i coreggiati tenendosi in doppia linea, o fila, senza offendersi vicendevolmente, è uno di questi. Se il batter così il grano non fosse costume antico, e fosse nuova invenzione, generalmente si crederebbe cosa impossibile, e da non sperarsi giammai dal contadino. Dedur dunque possiamo da ciò, e da varie altre faccende contadinesche che quando vuole può operare regolarmente e che se si sgomenta nell' udire certe minute cose necessarie alla buona pratica è effetto d' indolenza. Insomma la necessità supplisce all' educazione, l' immediato è pronto vantaggio lo forza a far uso della ragione. Chi presiede a suoi lavori non si stanchi d' istruire i più docili ed attenti, e questi, almeno meccanicamente, istruiranno gli altri.

conserva molto tempo, e che le formiche non vi si accostano (1).

Quando il Grano è ben pulito, e prosciugato più che sia possibile, dee pensarsi alla conservazione del medesimo, secondo il costume conosciuto il più vantaggioso, e proporzionato alla quantità della raccolta.

D. Quali sono le qualità d'un buon granajo?

R. Per quanto la località lo permette il granajo dovrebbe avere dell'aperture, o finestre da tutte le parti, onde l'aria in tempo asciutto e fresco vi possa circolare, e il pavimento dovrebbe essere di tavole bene stagionate, e ben connesse a coda di rondine. Si propone che il palco sia ancor esso formato di tavole, e rivestito di paglia ben serrata, acciò l' aria calda, ed umida non possa penetrarvi. In sostanza l'arte di ben conservare qualunque raccolta tende a difenderla dall' umidità, la quale o aderente, o assorbita potrebbe suscitarvi la fermentazione: tende pure ad impedire che il calore dell' aria risvegli la suddetta fermentazione, causa d' infezione sì nel Grano, che negli altri semi.

D. Per distribuire i semi in un granajo quali sono i recipienti più vantaggiosi?

R. Convien persuadersi, che tanto i grani, che le farine trovandosi in piccole masse non possono nuocersi scambievolmente per le loro qualità differenti, e che in conseguenza l'uso dei sacchi è il migliore. In tal modo la medesima stanza può

(1) Sarebbe necessario che ogni contadino avesse l'aja formata o di mattoni per taglio, o lastricata con pietra viva, e resistente, ben commessa, onde non vi si formi fango; e vicino ad essa un portico onde riparar le messi in caso di pioggia, cose che con danno notabile si vedon trascurate da molti possidenti.

servire a tutte le granella senza che si mescolino, e se si guasta qualche sacco non si rischia, che per una piccola quantità rimanga infetta la massa intera. Così ognuno che abiti ristretto può con poca spesa conservare la provvisione senza comprometterla, e se i topi forano un sacco se ne ha subito l'indizio, e si scansa l'inconveniente di potervi deporre il loro sterco, e comunicare al Grano un odore così disgustoso, e penetrante, che rimane quasi impossibile il poterglielo togliere interamente.

D. Ditemi qual cosa circa la macinatura? (1).

R. Avanti di macinare il Grano, che già si suppone netto, e vagliato, conviene che abbia una certa umidità, onde tutto si polverizzi al medesimo grado; e quando abbia acquistato al di fuori cattivo odore, o che sia polveroso convien lavarlo con molt' acqua il giorno avanti. Tali diligenze contribuiscono ad un miglior macinato, alla bianchezza, e bontà del pane.

Volendo fare un pane *mescolo* non si confondano le varie specie di semi da macinarsi insieme, perchè essendo di durezza, di grossezza, e figura differente fra loro, ognun conosce, che per avere una maggiore quantità di farina richiedono una macinatura diversa. Si distingue il buon macinato quando la farina è tiepida nell' uscir dalla macine, e che la crusca è larga, perfettamente assottigliata, e del medesimo colore del granello.

Qualche mugnajo tira solo al suo guadagno, e

---

(1) Trovandomi molte volte a vedere, che il primo alimento degli uomini è così mal preparato da alcuni del basso ceto, ho creduto bene dire qualcosa circa la macinatura, e la manipolazione del pane.

non cura il vantaggio degli avventori, specialmente con i contadini, e con l'altre persone di poca cognizione della diversità che passa dalla macinatura fatta alla grossa, all'altra eseguita all'economica, dalla quale ne deriva una farina più bella in tutta la quantità possibile, una crusca ben netta, senza essere divisa, e senza che contenga un atomo di sostanza utile (1).

D. Oltre la buona vagliatura, e macinatura, da quali cose dipende la buona, o cattiva qualità del pane?

R. Dal lievito della pasta, e dalla cottura.

D. Come dee prepararsi il lievito?

R. Si lasci una porzione di pasta dell'ultima formata, che può ricavarsi dalle raschiature della madia, le quali si accresceranno per moderarne la forza di un poco di farina, e d'acqua fredda, d'onde ne venga una pasta solida, che si chiude in un pezzo di tela, e si conserva in un luogo fresco. La sera avanti che dee esser fatto il pane, e più tardi che è possibile si scioglie nella farina con acqua calda più o meno, secondo la stagione, formando una pasta ben lavorata, che si lascia in un angolo della madia, e che si circonda con tutta la farina destinata per fare il pane. La proporzione del lievito in generale nell'estate dee comprendere la terza parte della farina da impastarsi per fare il pane, e nell'inverno la metà. Il lievito poi si conoscerà essere venuto bene, se la pasta è cresciuta il doppio, se è rigonfiata a guisa di cupola, se sospinge la mano che lo preme, e se nel rivoltarlo tramanda come un odor di vino.

---

(1) Si veda T. I. p. 236 dell'Opera del celebre sig. Dott. Filippo Gallizioli, col titolo « *Elementi Botanico-Agrarj* » Vol. 4. in 4.° Firenze 1810.

D. Come dee formarsi la pasta?

R. Preparata una quantità proporzionata d'acqua tiepida, e posta della farina ove dee rimenarsi, si fa un voto nella medesima onde contenere il lievito che si mescola con una porzione dell'acqua destinata a far la pasta. Quando è perfettamente unita si aggiunge il rimanente dell'acqua, e si procura di ben mescolarla in modo che non rimanga alcun pastello, cioè che tutto sia ben diviso, e disciolto. Si aggiunge il resto della farina che s'incorpora prontamente nella pasta, e si rivolta finchè non sia bene unita insieme. Si seguita a rimenar la pasta facendovi delle buche, e versandovi dell'acqua, che unitamente alla lavorazione termina di dividere, e di riunire tutte le parti della farina. Più che la pasta si rivolta, si distende, si divide con ambedue le mani, si batte, e si lascia cader con forza, più il pane sarà spugnoso, e abbondante; come pure con l'aggiunta discreta dell'acqua avrà una maggior consistenza, con risparmio di farina. Fatta la pasta in alcuni luoghi si costuma, che dopo formati i pani si pongono in panieri di vetrice, foderati internamente di tela fitta, e aspersi di farina, o di tritello, che così per la fermentazione dilatandosi più in altezza, che in larghezza acquistano un volume più grande di quello, che quando la pasta cede; per lo che dopo la cottura saranno più rilevati. Si distinguerà che il pane è lievito dall'unitezza della superficie, che respinge la mano che lo preme senza rompersi, ma in questo caso molto importante, la pratica può decidere assai meglio.

In alcuni paesi si pone nella pasta, allorchè è terminata di maneggiare, una quantità di sale, non solo per accomodarlo al gusto particolare, ma

ancora per darle un certo corpo. Volendo ciò fare ad ogni 60 libbre di farina si darà una mezza libbra di sale sciolto in una sufficiente quantità d'acqua.

D. Cosa dee osservarsi circa la cottura del pane?

R. Primieramente si cercherà d'assicurarsi se il forno è caldo bastantemente, e per distinguerlo si pone sulla bocca del forno una piccola porzione di farina: se questa subito diventa rossa è nel suo punto, ma se diventa nera, o non conserva che il suo color bianco, il forno o è troppo caldo, o non lo è quanto conviene.

Il tempo poi che il pane dee stare in forno è determinato dalla maggiore, o minor grandezza dei pani, e dalla qualità più solida, o leggiera della pasta, onde può variare da un' ora e mezzo in circa, o tre quarti d'ora. Si apre però di quando in quando il forno per osservare i gradi della cottura, la quale sarà perfetta, se battendo il pane di sopra si sente sonoro, se lascia distinguere l'attaccatura, e se la midolla compressa ritorna al suo posto.

Il pane non si riponga in luogo chiuso, se prima gradatamente non sia del tutto raffreddato.

D. Oltre gli altri usi comuni per i contadini, le paglie dei grani hanno verun commercio in Toscana?

R. La manifattura dei cappelli forma un ramo di commercio in alcune parti del Fiorentino con le Nazioni estere, che richiama a dir qualcosa sopra questo punto interessante, onde rendere più estesa almeno la sementa, e la stagionatura di questa paglia.

D. Quante cose si ricercano per avere una buona paglia da cappelli?

R. Tre. Terreno adattato, seme buono, e stagionatura della medesima.

D. Quale è la miglior terra per questa sementa?

R. La terra di monte, purchè non sia nè troppo sterile, nè troppo grassa. Sia riposata, acciò sia ricotta, e sia pulita dalli sterpi, e dall' erbe nocive. Tra il novembre e il dicembre si fa tal sementa piegando più al fitto, che al rado, onde la paglia non venga cannellosa. Nei disfatticci, cioè nei terreni stati in riposo per più anni, i quali sono i migliori, non sarà necessaria la concimazione; ma in un terreno stracco, e debole si usa la colombina, il letto dei bachi ec.

D. Quale è il miglior seme di grano per tal sementa?

R Il marzuolo il più piccolo, e stentato; ma chi brama paglia fina provveda il semonzolo che viene dal Pisano, che è un grano minutissimo, che si cava dalla battitura della paglia da cappelli, il quale non viene a perfezione se non che nel Pisano.

D. Ditemi qualcosa circa la stagionatura?

R. Questa richiede una gran diligenza, e soggezione. Quando la paglia è condotta a maturità si svelle, e si lega a manipoli, detti *menate*, e si procura di seccarla subito, e liberarla dalle pioggie, altrimenti resta macchiata, e non è buona, che per cappelli da tingere.

Ho detto a maturità, perchè non dee svellersi nè troppo fatta, nè poco; ma quando il grano è quasi formato, non però condotto, nè indurito. Così si ha una paglia morbida, e si libera dal pericolo della ruggine, che la rende macchiata, e quasi inutile se troppo stia sul terreno.

D. Svelta, e stagionata cosa dee farsi?

R. Si abbichi per 3 o 4 giorni, si batta per levarle la spiga, e il semenzolo, ma con diligenza, e non troppo, per non stiacciarla, e romperla. Quindi si

mette alle guazze per imbiancarla, e vi si tiene per 8, o 10 giorni, aprendo i manipoli, e rivoltandogli. Non si ponga su i prati erbosi perchè viene macchiata, ma sarà bene distenderla sulla seccia del grano già segato, o avendo comodo sulla ghiaja di fiume, liberandola però sempre dalla pioggia che l'è dannosissima.

D. Imbiancata che sia cosa resta da farsi?

R. Si separa il puro filo di vetta dalla paglia inutile, e buona solo per il bestiame; indi in piccoli mazzetti d'un' oncia o due si bagna, e si lascia scolar ben bene, e poi s'inzolfa in cassoni di legno, o in stanzini fatti apposta, si prosciuga, si sceglie, cioè si riduce a fili eguali, fini, grossi, e mezzani, ogni sorte da per se. La zolfatura però dai pagliajoli suol riserbarsi ai mercanti, che non hanno bisogno di essere istruiti sopra questo punto.

D. Qual abuso generalmente si ritrova nella sementa delle Fave?

R. Quello di spargere il concio sulla terra soda, gettandovi poi le Fave a strato, e vangandole sotto. Così solo per caso alcune risentono il benefizio del sugo, molte non nascono, specialmente nelle terre forti, e così spargendo molto seme si raccoglie poco. All' opposto seminandole a solchi in terra vangata per tempo, o se non sia da vangarsi lavorata per ben due volte come si fa dei fagioli con risparmio di sugo, e di seme si raccoglie più come può vedersi in quei paesi, nei quali immancabilmente s'osserva questo costume. Così risentono certamente gli effetti del sugo, nascono chiare, e in proporzionata distanza, e provano i vantaggi dell' aria. Quindi a suo tempo possono rincalzarsi, e pulirsi frequentemente dall'erbe senza aspettare a levarle, quando già hanno rubato il nutrimento alle Fave. Ciò dovrebbe os-

servarsi anco nella sementa dei ceci, ed altre biade, ma pochi sono i contadini, che vogliano questa soggezione, onde molti padroni si sono determinati di non dar più tutto il seme per la terra vangata.

D. Ditemi qualcosa in generale sopra le semente serotine, o che si fanno dopo il verno?

R. Queste richiedono la terra vangata bene a fondo, che pianeggi, e che non sia troppo soggetta all'aridità, che sia grassa, e bene governata con concime bene stagionato. Di più vogliono una diligente sarchiatura, e ripulitura, nella quale occasione molto importa levare le piante, che sono di più. Dovrebbe rendersi più generale la sementa del grano detto marzuolo, specialmente in certi terreni sciolti, e che si mantengono freschi, osservando di seminarlo un poco fitto perchè non accestisce, e per l'altre ragioni addotte trattando della sementa in generale.

Non tratterò in particolare di tutte le semente serotine, solo dirò qualcosa circa il Granturco, essendo fra noi molto trascurata questa sementa (1).

D. Ditemi dunque qualcosa circa il Granturco?

R. Il desiderio di averne molto lo fa seminare troppo fitto ai nostri contadini. Nella Lombardia dove ne raccolgono gran quantità, le piante restano distanti l'una dall'altra più di un braccio, osservandosi la più scrupolosa dirittura nei filari, ma meglio si fa dove si pianta a buche *in quinconce* e ciascuna pianta è rincalzata da un buon monticello di terra formato in tondo per mezzo di

---

(1) Uno dei più gran doni, che potesse farci l'America fu il Formentone, dall'introduzione del quale (riflette il già citato Dott. Gallizioli) non ha provato più l'Italia il terribil flagello d'una vera carestia.

quattro, o cinque rincalzature. Quel monticello di terra, che non può formarsi senza detta distanza, mantiene la pianta difesa dal caldo, che tanto le nuoce. Questa terra così ricotta alle prime acque dopo levato il Granturco diventa un cenerajo, che fertilizza il campo per la sementa del grano. O si semini a solchi o a buche si debbono gettare 2, o 3 granelli alla detta distanza in perfetta dirittura. Quando è nato si lasci un solo gambo il più vegeto, e gli altri si svellano, cosa che non si intende dai nostri contadini, perchè al solito le piante più deboli le riserbano per governare il bestiame con gran danno delle fruttifere.

Tal sementa non dee farsi più tardi dei primi di maggio, specialmente nelle terre alide. Ciò che è necessario più di tutto, conviene preparare il suolo, specialmente nelle terre forti, con tre o quattro lavori principiando avanti i diacci dell'inverno. Siccome poi questa pianta dissuga molto il terreno converrà spargervi del concio anco in qualcuna di queste lavorature con darne del ben macero nelle buche in tempo della sementa. Tramezzo ai filari del Granturco si possono seminare fagioli, fave ec. ma non mai nel medesimo solco del Granturco. Ottima pratica si è quella d'estirpar tutte le messe laterali, e le spighe vuote; come pure di recidere tutte le cime, che portano i fiori maschi poco sopra la spiga fruttifera. Non si dee però esser molto solleciti a fare una tal mutilazione per non deviare il sugo dalla sua direzione, nel momento che la spiga ha bisogno del maggiore alimento, cioè quando è di poco succeduta la fecondazione; come pure di non sfrondar troppo presto la pianta, poichè anco con ciò si diminuisce il suo vigore. Chi poi dasse una rin-

calzata alle piante prima che le loro spighe giungano alla perfetta maturità, ne ritrarrebbe molto vantaggio. A coglierlo non si abbia tanta fretta, perchè sebbene al di fuori sembri di essere stagionato, al di dentro ha sempre del sugo da attrarre. Per il seme è buona regola di conservarlo nelle spighe, non prendendo i granelli della vetta, perchè spesso non sono giunti a perfezione.

D. Quali rimedj si propongono contro i succiameli?

R. Quantunque non ne sia stato ritrovato veruno sicuramente efficace per distruggere questo flagello dei legumi, pure ne riporterò alcuni, che diminuiscono il gran danno, che reca questa pianta parasita. Si svellano i succiameli appena che compariscono, e quantunque forse il danno sia seguito, collo sbarbarli prima che fioriscano si viene ad impedire, che facciano i suoi semi, i quali essendo minutissimi ed innumerabili possono infestare anco per più anni ed i semi delle biade, e la terra, ed i luoghi dove hanno vegetato le piante infette. Che però si tenga pulita l'aja, il granajo, la capanna, ec. onde introducendo nuovi semi di biade non infette non ne rimangano anch'essi mischiati. Si brucino i succiameli, che di mano in mano si svellono, e le spazzature dei luoghi infetti. Il terreno grasso, o ben concimato si crede molto contrario ai succiameli. Si propone di lavare il seme delle biade nell'acqua corsìa, di seminarlo a solchi, e nel medesimo solco unirvi dei ceci, o dei coriandoli; il miglior mezzo però sarà quello di perseguitare questa pianta fin dal suo nascere, e di impedire, che i suoi semi tornino ad infestare la terra, con le diligenze sopra assegnate (1).

(1) Fu proposto, dice un celebre Scrittore, di farli mangiare

D. Come possono liberarsi dai tonchi alcune biade?

R. Si debbono tenere in vasi, o sacchi con cenere, o calcina da cui poi si nettano facilmente col vaglio allorchè se ne vorrà far uso. Si possono ancora difendere da questi gettandole in acqua freschissima subito che sono colte, e battute, e poi bene asciugate al sole avanti di riporle.

D. Credendo bene di dir qualcosa circa le patate; ditemi qual terreno richiedono?

R. Questa pianta richiede a preferenza un terreno sugoso, e gentile, perchè il tubero, o patata, non trovi ostacoli per ingrossare, e moliplicare a più mucchi intorno al fittone, il che non segue in un terreno sterile, e tenace. Nei terreni di montagna, e nei renosi, grassi, pastosi, ed umidi, riescono le patate primaticcie, e nei più tenaci, e in piano provano bene le tardive. Quando il terreno è buono non nuoce l' ombra, o sia uggia a questa pianta.

D. Quale è la preparazione del terreno?

R. Coltivando le patate in piccola quantità si lavora il suolo con la vanga, ma se si tratta di coltivarle in grande convien servirsi dell'aratro, dando un lavoro profondo avanti l'inverno, e quindi un altro prima che si piantino.

D. Qual dee essere il sugo per concimarle?

---

cotti ai contadini, come se loro potessero piacere, tanto per il sapore piuttosto disgustoso che hanno, quanto per quella naturale avversione, che in chiunque si risveglia all'aspetto di una pianta d'indole non comune all'altre, e che reca tanto danno. Quindi, come amante dell'umanità, prosegue esclamando: « o importunissima razza degli economisti da gabinetto ravvediti una volta nello scorgere che tutto il mondo sensato è sordo alle tue proposizioni, le quali ti dimostrano non solo inetta, ma ancora poco umana, mentre quelli che lavorano la terra hanno maggior diritto che te a un nutrimento sano, sostanzioso, e di lor piacere ». Questi buoni sentimenti restassero impressi nel cuore d'alcuni, che pretendono cibare i contadini con sostanze ributtanti, o infette, e che poi si ritrovano segnate al libro dei conti a caro prezzo!

R. Qualunque sugo bene spento potrà servire per concimarle. Sarà però bene il mescolare con sugo grasso una porzione o di pozzo nero, o di colombina, o di letti di bachi, ec., ma il tutto bene spento. Se il terreno sarà sugoso per se stesso, come sono i disfatticci, che si fanno in certe montagne in luoghi fondi, non sarà necessaria la concimazione, anzi questi sembrano i luoghi veramente adattati per queste piante, specialmente per una piantazione in grande, quali terre hanno fatti vedere dei prodigj per l'abbondante produzione di patate.

D. Come, e quando si debbono piantare?

R. La piantazione si eseguisce formando dei solchi, come al siciliano, ai fagiuoli, ec. profondi un quarto di braccio, e sul principio della primavera si pongono a due palmi circa di distanza delle porzioni di patata ben matura, tagliata non in fette per il tondo della medesima, ma divisa in modo che ogni porzione abbia almeno due o tre occhi, ricoprendole quindi con 7 o 8 dita di terra. Si osservi che queste porzioni siano ben prosciugate, altrimenti l'umidità della terra le fa marcire. Sarà però meglio scegliere le patate più piccole, e porle intere, mentre si ha un prodotto maggiore, più sicuro, ed anco forse più pronto. Conviene osservare che nei fondi grassi, e dove si può dar molto sugo si porranno i tuberi più radi; ma nei terreni magri, e nel caso di varietà più delicate, e di tuberi più piccoli, converrà porli più fitti.

D. Dopo che sono nate richiedono veruna diligenza?

R. Quando le giovani piante hanno 4 o 5 foglie si sarchiano per liberarle dalle mal'erbe, e si rincalzano; ma ciò si faccia con attenzione per non offendere le radici. Allorchè poi le foglie cominciano ad ingiallire si recidono gli steli, o le ci-

me, dando il tutto al bestiame; e così facendo le radici ingrossano più.

D. Quale è il tempo della raccolta?

R. Non prima dell' autunno, e ciò viene indicato dagli steli, che cominciano a perire, e dalle foglie che si seccano. Si rovescia con diligenza la terra scegliendo un tempo asciutto, e si procura di levare tutti i tuberi, onde non imbarazzino il terreno, qualora si voglia destinare ad altra sementa. Viene raccomandato il bidente per estrarle con facilità, e quantunque sia bene trattenerle molto sul suolo, conviene estrarle prima del diaccio.

D. Quale è la maniera di conservarle fresche?

R. È facile il conservarle per il grand' umido che hanno, anzi per ragione di questo è necessario soleggiarle per varj giorni, e poi riporle distese in stanze asciutte, e non capaci a farle gelare. Quando principiano ad ingrossare gli occhi per il tepore della stagione sarà bene tenerle coperte di rena asciutta in stanze fresche.

D. Per conservarle secche come si fa?

R. Levate dal terreno si affettano sottilmente dopo averle mondate, e poi si soleggiano, e se ciò non serve si pongono in forno, e secche che sieno, o si macinano per farne farina, o si cuocono in varj modi come le fresche.

D. Si posson propagare le patate per via di seme?

R. Sì, e ciò conservando i frutti ben maturi durante l' inverno nella rena, ovvero attaccati ad una corda. A primavera si distribuiscono i semi in un buon terreno; le giovani piante si sarchiano, e si rincalzano a suo tempo. Nel primo anno i tuberi sono piccoli, ma ripiantati nel secondo divengono assai più grossi, e nel terzo giungono alla loro perfezione. Un tal mezzo richiede più lungo met-

po, e però non è praticato generalmente. Si vuole però che così non s' imbastardiscano le varietà, ma che anzi se ne ottengano delle nuove. Sarà poi sempre preferibile per le patate ordinarie la piantazione dei tuberi.

D. Qual vantaggio recano le patate?

R. Sono utilissime per gli uomini, per gli animali, e per le terre, servendo esse d' ingrasso, o calorìa poco minore delle fave, e dei lupini, e però il grano frutta assai bene ove hanno vegetato le patate.

Somministrano un buon nutrimento ai majali, ai cavalli, e ai bovi. Si mangiano in varie maniere dagli uomini, come ognun sa, se ne forma pane, ed è stato di risorsa in alcune province nell' annate di carestia, quantunque un poco ventose, e di non molto nutrimento, perchè prive di quel glutine sostanzioso che ritrovasi nel pane di grano.

D. Quale è il metodo più semplice per unirle al pane?

R. Si prendono trenta libbre di farina di grano, o in mancanza di esso, d' orzo, o di segale, e la sera antecedente si pone il fermento secondo il solito. Nella mattina successiva si cuocono altrettante libbre di patate, e così calde sbucciate, e ben disfatte s' uniscono con della farina al lievito. S' osservi che quando bisognasse dell' acqua se ne ponga poca, perchè nella lessatura ne attraggono, e molta ne contengono da per se. Questo mescuglio si compone a un poco per volta con un rullo, e vi si mescola 3, o 4 once di sale. Agitata bene la pasta si fanno i pani, che non oltrepassino le 4 libbre l' uno, e lieviti che siano si pongono in forno, meno riscaldato del solito, ma vi si lasceranno stare di più, perchè vengano a cuocersi, e prosciugarsi. Impiegando più farina,

e meno patate il pane sarà migliore. A molti di voi è cosa nojosa parlarvi di questo pane, ma pure ne avrete mangiato del peggiore assai, per non dire del nocivo, anco in quest' anno 1812, pagato a caro prezzo. L'industria, e l'attività nel contadino non è mai troppa, se non vuole caricarsi di debito, e poi ritrovarsi a pigione. In quell' annate, nelle quali il contadino non sa adattarsi a cibarsi delle patate, ognun di voi sa quanto siano utili pel bestiame, e quanto sia facile lo smercio di queste radiche.

D. Credendo bene dover trattare ancor del tabacco, ditemi qualcosa circa il medesimo.

R. Il tabacco è pianta naturale all'America, ma l'esperienza ci ha fatto conoscere che anco nelle nostre terre, e nel nostro clima può coltivarsi. Non vi è forse sostanza d'un uso così universale, e nel tempo stesso tanto inutile quanto il tabacco (1). Ciò non ostante essendoci permesso, dentro certi limiti, la piantazione, l'economia rurale vuole che vi tratti del medesimo, che l'abito ormai ha reso necessario.

D. Come, e quando si semina il tabacco?

R. Primieramente si procuri che il seme sia ben maturo, e che non abbia più di 2 anni. Si semini in vasi o piccole ajette detti *orticini*, osservando di coprirlo leggiermente con terra assai sciolta. Siccome il seme è piccolissimo dee mescolarsi, nel seminarlo, con rena asciutta, onde non nasca troppo fitto. Il tempo di tal sementa è nel marzo, e aprile quando non vi è più da temere dei geli,

---

(1) Per una Bolla d'Urbano VIII, era proibito di prendere il tabacco nelle Chiese sotto pena della scomunica, e Amurat IV Imp. dei Turchi nè impedì l'uso ne' suoi Stati sotto pena del taglio del naso.

che molto nuocono alle tenere piante. Anzi si procuri di formar loro dei ripari lasciando libera la parte del sole, e di quando in quando s'adacqui perchè cresca, e non venga a stento; come ancora, se per esser troppo asciutta la stagione ritardasse a nascere, si spruzza il terreno mediante le spazzole di saggina immerse nell'acqua.

D. Come dee prepararsi il terreno nel campo?

R. Prima di farne la piantata si vanga profondamente per tempo la terra, si ripulisce dall'erbe, e si fanno le buche come per le zucche, ma più larghe. Queste s'empiono di sugo bèn macero mescolato con alquanto terriccio ponendo nel fondo della buca un poca di paglia.

Quanto più la terra è grassa, è sciolta, e l'esposizione è a solatìo, tanto più riesce vigoroso, e di peso. Sarà bene scegliere un campo vicino all'acqua, e se si potesse farvela correre, come si fa negli orti, si risparmia il trasporto della medesima.

La fila delle buche sia ben diritta, a filari, distanti un braccio e mezzo (ed anco più se la terra sia sostanziosa) l'una dall'altra, e disposte in modo che non siano di faccia fra loro, ma bensì che ciascuna di esse corrisponda allo spazio vuoto, compreso da ogni 2 nel filare opposto.

D. Come e quando s'eseguisce la piantazione?

R. Quando le giovani piante sono dell'altezza di circa a 3 dita, e che hanno 5 o 6 foglie si pongono nelle buche; ciò suol seguire dopo la metà d'aprile o ai primi di maggio. Avvertasi di lasciar qualche pianta nell'orticino per poter supplire a quelle, che perissero. Sarà bene eseguire la piantazione verso la sera, e riempiendo al pari le buche, si adacqueranno, e vi si porranno con un piolo le piante levate con diligenza, e con un poco di pane di terra alle radici. Si riparino per qualche

giorno dal sole, e s'adacquino leggiermente qualora non piovesse. Conviene poi sarchiarle spesso, e rincalzarle per mantenerle più fresche che sia possibile. Ciò si farà quando la pianta ha incominciato a germogliare, almeno ogni otto giorni dandole ancora del sugo più caloroso, ed osservando che non soffra l'alido. A tale effetto ad ogni quattro file si suol lasciare un viale largo più d'un braccio per poter girar intorno le piante comodamente, e custodirle.

D. Cosa si farà in seguito?

R. Appena che si manifestano i talli laterali, ed il fiore, si leveranno; lasciando solamente il fiore a quelle piante destinate per seme. Più presto che si recide la cima ai fusti, e si levano i talli, più gagliardo riesce il tabacco.

D. Quante colte si fanno del tabacco?

R. Se ne soglion far tre, avvertendo sempre che la foglia sia matura, o come suol dirsi bullettata di macchie gialle, ch'è il segno della maturità. La prima colta è intorno ai primi d'agosto, la seconda circa la metà di settembre, la terza ossia quella de' foglietti sulla fine di detto mese, o nei primi d'ottobre: ma in ciò bisogna regolarsi secondo la stagione, la diversità delle terre, e la loro esposizione.

Le foglie di miglior qualità sono quelle verso la cima, onde non si debbono confondere con quelle più basse, che danno un Tabacco inferiore.

D. Come si fa la macerazione del Tabacco?

R. Questa si fa mettendo una foglia sull' altra in tanti mazzetti di 20 foglie per ciascheduno, e si pongono ritti in file lungo il muro di un luogo coperto. Si coprono con paglia o con panno le dette file, perchè la foglia riscaldi, e trasudi, e non si leva finchè non sia divenuta tutta color di can-

nella. Per la prima volta si può star senza riveder la macera 7 o 8 giorni secondo il calore della stagione, o della stanza. Se nel disfare i primi mazzi si troveranno delle foglie non ancor fermentate, si disporranno di nuovo in mazzi lungo il muro, osservando però di visitarli sera e mattina per levare le foglie macerate, le quali di mano in mano si distenderanno, perchè prosciughino.

D. Dopo prosciugata la foglia, cosa dee farsi?

R. Alcuni formano nuovi mazzi di dieci foglie in circa, e con la punta all' ingiù gli accomodano lungo una pertica per meglio prosciugarli. Altri lasciano prosciugare la foglia distesa, e dopo fatti dei mazzetti gli caricano con le pietre, o gli pongono nello strettojo, lo che sarà meglio. Quanto più i mazzi sono stivati, tanto più presto il Tabacco lascia l' odor d' erba, e acquista un odor grato. A tal fine alcuni sogliono spruzzare la foglia col mosto di moscadello, o con acqua salata dove siano bolliti dei fichi secchi, e del giaggiolo secco.

Volendo operare semplicemente, da molti, prosciugato che sia il Tabacco, si pone nei cassoni fino al tempo della consegna da farsi alle persone destinate dal Governo; onde niente dirò della manifattura, essendoci proibita.

D. A quali malattie è soggetta questa pianta?

R. Primieramente all' *Albugine*. Questa si distingue dalle foglie coperte d'una patina bianca, dipendente da un arresto di traspirazione, prodotta o dalle nebbie, o da un freddo improvviso. Non si confonda con l' altra detta *languore*, prodotta dal troppo ardore del sole, o dalla mancanza d' alimento. In questo caso le foglie si scolorano, perdono il loro vigore, e finalmente periscono.

Nel primo caso non vi è rimedio, anzi convien

subito estirpar le piante malate, onde non si comunichi la malattia a quelle sane; nel secondo poi, mediante nuove sarchiature, leggieri adacquamenti, e l'aggiunta discreta di buona terra, e di concime, qualche volta saremo in tempo di rimediarvi.

I bruci sotterranei non fanno minor male alle piante del Tabacco, mentre ne rodono le tenere barbe, e la sostanza interna, e così ne fanno perir molte. Per rimediare a ciò convien mescolare col concio, che si pone nelle buche, dei lupini abbrustoliti in forno, come suol farsi in altri casi

---

CAPITOLO IV.

Degli ingrassi.

D. Cosa s' intende per ingrasso del terreno?

R. Tuttociò che lo rende fertile, e lo corregge nei principj, dei quali manca, e lo mantiene nella disposizione a produrre, e a non divenire sterile, e infruttuoso.

Per quanto gli Scrittori d' Agraria si siano sforzati di far conoscere il vantaggio d' alcuni ingrassi minerali, come della marna (1), della calce, della sabbia, dell' argilla, e del gesso, e ne abbiano indicate le maniere d' amministrarli, ed il modo con cui agiscono, non hanno potuto ottenere la pratica di questi miglioramenti delle diverse terre. (2) Io mi contenterò di accennare alcune cose sopra gli ingrassi animali, vegetabili, e composti.

D. Qual' è l' ingrasso animale, o concio migliore?

R. Quello che viene da sostanze più nutritive. Onde

---

(1) Si manca fra noi di questa marna, la quale non è che un deposito terziario formato dall' acque continentali, e dagli avanzi d' antichi strati calcari, o argillosi, e qualche volta ancora dalla decomposizione di lave ec. È di varj colori, ora biancastra, ora gialla, ora grigia, ora nera secondo le sostanze che essa contiene. Ordinariamente assorbisce l'umidità con forza, e immersa nell' acqua vi frigge. Si ritrova ordinariamente dove è la pietra da calcina intorno le rose de fiumi, e de borri, o negli sterrati delle smotte.

(2) I calcinacci sono un ottimo governo per le terre argillose. Essi, come ognuno sa, sono un misto d' arena, e di calcina, ripristinata in pietra calcaria. La calce per consolidarsi non fa che unirsi a dell' acido carbonico, e ad una porzione di acqua. L' acido carbonico, che essi contengono combinato, e che lasciano andare nel disfarsi lentamente per l' azione dell' aria, del sole, delle pioggie, ec. è la causa della loro fertilità.

il pozzo nero (1) è il più sostanzioso di tutti; così il concio di bestie biadate è migliore di quello di bestie che si nutriscono di sola erba, e di paglia. Meglio è lo sterco di colombi, che di polli, perchè quelli si nutriscono solo di semi, e di vermi, e questi anco d' erba, e di semola. Meglio è quello di pecora, che degli altri animali, che si nutriscono con paglia, e d' insipide sostanze.

D. Sotto il nome d' ingrasso animale s' intende solo quello che dicesi concio?

R. Non solo s' intendono lo sterco, e l' orina, ma le carni, il sangue, i ritagli delle concie, di panni lani, di calzolaj, ec., i peli, le crisalidi, o bacacci dei bozzoli, e tutte quelle sostanze, che per mezzo della putrefazione rendono fertile un terreno. Cose tutte che oggi sono bene note anco ai contadini, ma converrebbe che fossero più attenti nell' accrescere il sugo animale con il mescuglio dei vegetabili, ed altre materie, e nel custodirlo in modo che dasse il nutrimento desiderato.

D. Quali diligenze debbono usarsi per accrescere con frutto i sughi animali?

R. Ogni contadino sa di dovere mutare spesso il letto alle bestie con materie atte a marcire, come foglie, paglia, tignamiche, ginestre, ec., ma pochi sono quelli che per tempo radunino queste materie per non consumare nell' Inverno ciò, che può servire di nutrimento al bestiame. Così dovrà unirsi al letame la spazzatura delle strade, la ripulitura dei fossi, le ceneri, la fuliggine ec.

---

(1) Sia cura di chi presiede ai contadini, che tutte le case dei medesimi abbiano il luogo comune col suo bottino piuttosto ampio, per potervi gettare delle materie da putrefarsi, e così accrescere un sugo tanto sostanzioso.

È ottima regola quella di distendere sotto il letto delle bestie un leggiero strato di terra, e quando questa è in zuppata d'orina levarla col letame, rimettendone altra. Ciò aumenta il letame, lo rende migliore, trattenendo le parti, che facilmente evaporerebbero, lascia filtrare l'umidità, e rende più difficile la fermentazione. Questa regola è importantissima per le bestie da lana, essendo il loro concio così attivo, e calido, che si consuma da se stesso per la facile fermentazione, la quale nuoce alla salute delle bestie, e alla bontà della lana. E siccome la mescolanza delle diverse terrre tende a correggere gli scambievoli difetti, così porrassi sotto della terra renosa per impiegarsi in terreni forti, e della terra forte o argillosa, per ingrassare terreni renosi, e sciolti.

D. Come dee stagionarsi il concio?

R. Le masse del concio convien tenerle al coperto in ogni tempo sotto dei loggiati, o concimaje fatte a tal fine, acciò dalle pioggie non si rilavino, e dal calor del sole non si riscaldino in modo da svaporare le parti volatili (1). Non si tengano nella stalla perchè pregiudicano al bestiame, alle mura, ed ai palchi. È pericoloso tenerlo troppo vicino alle case, e sotto le finestre, ma ciò appartiene a chi presiede ai lavoratori, perchè alcuni in ciò mancano di riflessione.

Ridotto il concio in masse maggiori che si può

(1) Nei principj volatili consiste specialmente la fertilità degli ingrassi. Essendo esposto il concio al dominio del sole, e dei venti s'agevola l'evaporazione delle parti volatili, e si disperde l'alimento migliore, e più spiritoso delle piante. Per la medesima ragione non sarà cosa vantaggiosa, il troppo spesso rivoltarlo, perchè, specialmente, quando è in fermentazione, si favorisce la dissipazione dei migliori principj. Il contadino, che la pensa a suo modo, quando vede fumare i monti del concio, allora appunto gli rivolta.

si rivolti, si zappi, e si mescoli per farlo fermentare, e perchè l'inferior parte partecipi delle qualità del migliore, e vengano a corrompersi gl' infiniti semi dell' erbe.

Se per tenere il concio custodito dalle pioggie restasse troppo alido, si bagnerà o con l'orina radunata dagli scoli delle stalle, o con altr'acqua, per quanto si può, impregnata di parti sugose, come quelle che sgorgano dagli acquai delle cucine, o che si radunano nei pescaioli, o bottacci lungo le strade (1). Sopra tutto però procuri il contadino di rimediare alla preziosa perdita dell'orine, le quali possono anco sole impiegarsi specialmente nei prati con bagnarne le parti più sterili, e magre.

D. Tutti i letami producono il medesimo effetto in ogni qualità di terreno?

R. Nò, ma tocca al contadino a conoscere la qualità del sugo, che richiede la terra da concimarsi. Onde in pratica ad un campo debole ed arenoso, il quale manchi di sostanza, ed umidità, si dia letame umido e grasso, come di bue, di vacca, di majale, ec Le terre umide, e forti hanno bisogno di sughi calorosi come di bestie da soma biadate, pecorino, colombina, pollina, ec., avver-

---

(1) Le concimaje, sono una delle cose che dee richiamare l'attenzione di chi presiede alla buona cultura degli effetti; come ancora che siano prontamente trasportati alle medesime i sughi, e non lasciati per le strade al dilavamento dell'acque ec. mentre dopo aver comprate delle stallate di sugo, alcuni contadini portano al campo scheletri di paglione con poco, o punto vantaggio del terreno. Secondo i maestri d' Agricoltura si dee la fertilità della terra all'estratto detto da essi carbonoso, ossia quel sugo del concio, che deposita un color nero. Quindi è che male la pensano anco quei lavoratori, che portano in più monti il concio nei campi avanti di porlo in opra, perchè l'acque piovane, che si filtrano a traverso le dette masse portano via quel così detto carbonio, che resta di mano in mano al nudo e sciolto mediante la putrefaziona, e che dovrebbe portar la fecondità alla terra, per la quale fu destinato.

tendo che tali terre richiedono maggior quantità di concio, e non tanto stagionato quanto nelle terre leggiere.

D. Cosa dee dirsi dell' uso di porre le bestie a lana a stabbiare sul terreno?

R. È assai vantaggioso specialmente sulle terre forti, e ciò non si usa solo per le terre lavorative, ma ancora per i prati, e pasture. Fuori del Volterrano non si usa che dai così detti maremmani, ma sarebbe assai vantaggioso anco fra i nostri contadini con riunire le bestie del medesimo padrone, ed a vicenda profittarne con vantaggio, e del terreno, e del bestiame. Si risparmia con tal mezzo lo strame per formare il letto agli animali, ed è assai grande il vantaggio della stabbiatura per la salute delle bestie tanto a lana che a corna. Conviene però subito ricoprire con l' aratro il parco, specialmente nelle terre forti, e argillose, qualora siano asciutte, onde impedire l' evaporazione degli escrementi.

D. Vi è altra maniera di stabbiare il bestiame?

R. Ve ne è un' altra molto propria per concimare, e correggere il terreno. In vece di formare lo stabbio in quadrato, si forma per lo lungo, dandogli 18 piedi di larghezza, e questo sopra un terreno d' una natura contraria a quello che si dee concimare, come si è detto trattando del lette nelle stalle.

Si scava il terreno all' intorno dello stabbio alla profondità di mezzo piede almeno, e in un tempo asciutto si sparge di questa terra scavata, ben spolverizzata sopra lo sterco, che continovando in questa guisa per sei mesi nell' istesso luogo si verrà a produrre con la stabbiatura un' altezza fra terra e concio di tre piedi almeno Si lascia riposare questo letame per alcuni mesi,

quindi si trasporta nelle terre destinate, che dall'abbondante raccolta, che per molti anni vi si ricava, si comprende quante sia utile un tal miglioramento. Questo sistema è assai vantaggioso per quei contadini, che non hanno terre spogliate di piante. Di più dà luogo a potere difendere il bestiame dall'intemperie formando una tettoja con dei ritti, che lasci libero il circolo dell'aria. Potrebbe anco farsi vicino all'abitazione con trasportarvi la terra adattata a correggere quella del podere.

D. Ditemi come possono fertilizzarsi i terreni per mezzo dei vegetabili?

R. Non solo impiegati freschi come dite per *sovescio*, ma ancora ridotti in terriccio, o soli, o combinati con sterco, o altre materie sugose, sono un eccellente concime. Ognun di voi sa accrescere il monte del concio per mezzo di paglie ec., come dicemmo trattando del sugo animale. Così la filiggine, i rottami di legno, la segatura, possono impiegarsi utilmente, specialmente nelle terre forti, e argillose.

D. Qual vantaggio reca il così detto sovescio?

R. Oltre dare un ottimo sugo al terreno risparmia la fatica di tirarvi il concio, specialmente nei luoghi lontani alle stalle (1). Ove non riescono i lupini può farsi colle fave, veccie, trifoglio ec. Il lupino è il migliore, e dove non vegeta si dà

---

(1) Tutte l'erbe possono servire a questa funzione, perchè tutte si riducono in terriccio nel decomporsi Per questo si fanno le maggiatiche, o maggesi nel mese di maggio, acciò restino sepolte l'erbe, che vi sono nate, e facciano le veci del sovescio Ma fra l'erbe saranno preferibili quelle più fronzute, più sugose, e quelle in primo luogo che abbondano di carbonio. Tali sono le leguminose, come le fave, i lupini, le veccie ec., le quali contengono molto carbonio.

in seme incotto, come ognuno sa. Si avverta, che qualunque pianta seminata per sovescio nelle terre forti, e tenaci va lasciata indurire di più avanti di sotterrarla perchè oltre il sugo rende più sciolto il terreno, onde si semini più presto ma non si lasci fruttificare. Qualunque contadino, e possidente dovrebbe essere ormai persuaso, che non è interesse di seminare il grano nelle terre stracche senza o sovesciarle, o dar loro dei lupini cotti, perchè la spesa è assai ben ricompensata dalla maggior raccolta.

D. Vi è altra pianta di poca spesa, e così utile per il sovescio?

R. Nel Valdarno di sopra, ed in altre provincie fanno il sovescio con le così dette *capraggini* (1). Seminano nei solchi del grano questa pianta, la quale dopo la mietitura nei primi lavori vien rincalzata, e vegeta assai bene. Avanti di porre a seme la sradicano, e la ricoprono perchè venga a perire, essendo pianta perenne. Sarebbe desiderabile che si rendesse più universale una pratica sì vantaggiosa, mentre i contadini che l'hanno adottata, con poca spesa raccolgono molte staja di più d'ottimo grano.

In alcune altre provincie mietono queste piante nei boschi vicini, e mentre il lavoratore forma il solco, altra persona ve le distende, e nel formar l'altro solco vengono ricoperte, come suol praticarsi nella Romagna, anco nei sovesci di lupini, fave, ec.

D. Cosa s'intende per ingrassi composti?

---

(1) Viene chiamata dai Botanici « Galega officinalis » e volgarmente ruta capraria, e lavanese. Si considera non solo come ingrasso, ma ancora per la proprietà di soffogar l'erbe nocive, e di liberare il terreno dagl'insetti dannosi.

R. Una combinazione di diverse sostanze, onde accrescere la quantità dell'ingrasso, e renderlo molto più attivo. Presso di noi questa combinazione, e accrescimento suol' usarsi solo col letto del bestiame per accrescere lo stabbio (1).

D. Come si pratica presso le nazioni estere?

R. Per ridurre prontamente in concime ogni specie di mal' erba, e perchè non venga a rinascere, subito svelta, si forma con essa uno strato alto un piede, e vi si sparge uno strato leggiero di calce viva, ponendo poi nuovi strati d' erba, e di calce, in modo che la calce sia l'ultima a coprire il monte. Dopo poco tempo ne segue la fermentazione, e conviene impedire l'accensione col gettar sulla massa qualche porzione di terra, o una bracciata d'erba. Nello spazio di 24 ore con questa pratica si forma una massa d' ingrasso di buona qualità. Nella Sassonia, e nei paesi vicini s'impiega un mezzo assai facile per accrescere l' ingrasso. Consiste in fare nell'autunno un composto alternativo di stabbio, e di piote nella proporzione di due parti di stabbio, e di tre di piote. Si dà al monte 40 piedi di larghezza, e di lunghezza, sopra 6 d' altezza; procurando che disopra il monte resti a catino acciò la pioggia vi penetri meglio. La fermentazione si principia prontamente, e si compie nell' estate. Conviene però rivoltare qualche volta questo monte perchè le piote restino perfettamente imputridite. Ma senza riportare altre com-

(1) Questo composto di sostanze vegetabili, ed animali vien considerato dai saggi Scrittori per il miglior governo.
Così tutti gli inconvenienti, che portano seco le sostanze animali vengono moderati e repressi dall' unione delle vegetabili, e si forma un impasto dotato di tutte le buone qualità per la nutrizione della maggior parte delle piante, e adattabile a tutti i terreni.

binazioni, con le quali possono formarsi infiniti composti si vedrà esser vero il proverbio „ che tutto in natura può convertirsi in ingrasso „ quando il contadino sia diligente nel riunire a suoi tempi tante materie che lascia perire, e che ognuno può conoscere vantaggiose per ingrassare i differenti terreni.

D. Vedute le diverse qualità dei sughi qual sarà la maniera, ed il tempo di consegnarli alla terra?

R. Gli antichi avevano la massima di sotterrare i sughi con un lavoro appena che erano distribuiti, onde per l'azione del sole non esalassero i principj volatili. Il tempo di concimare era nell'autunno, e nell'inverno avanti le semente proprie di queste due stagioni. Ciò che dee osservarsi si è che l'ingrasso dee essere ben diviso, e macero, secondo ciò che dicemmo circa la qualità delle terre, quando si sparge nel campo. Conviene concimare più spesso, o meno alla volta, e così si scanserà il pericolo di abbruciare la pianta come può seguire specialmente in certe terre da voi dette focajole (1).

D. In breve quali sono le regole per concimare le terre con vantaggio, e con economia?

R. 1.° Che l'ingrasso sia ben diviso, onde conviene che la putrefazione lo stagioni, e lo maceri in un dato tempo senza che perda i principj utili. 2.° Che sia egualmente, e con diligenza distri-

---

(1) Per terre *focajole*, o che facilmente bruciano gl'ingrassi, dette anco *terriole*, *grillaje*, *razzetti ec.*, il contadino intende generalmente ogni qualità di terra che ritiene poco l'umido. In queste terre, come dicemmo va concimato in più volte con concio non molto caloroso, e ben macero, specialmente se si tratta delle semente fatte in primavera. Nell'inverno non vi è tanto pericolo perchè mescolato il concio con la terra, essendo lontana la calda stagione non può ribollire, e nuocere alla sementa.

buito, e sparso. 3.° Che le terre fredde ne richiedono più delle magre. 4.° Che nel piano se ne dee dar meno, che nel pendìo (1) 5.° Che dandone più del dovere non solo si consuma inutilmente, ma si pregiudica alla raccolta. Così distribuendo con reflessione gl' ingrassi, e coprendo anco continovamente il suolo di semente successive potrà dirsi con un gran maestro „ che la terra non invecchia, nè s' impoverisce finchè vien coltivata, non secondo le nostre massime, i nostri usi, e pregiudizi, ma conforme i suoi principj, e le leggi della natura. „

(1) Si veda il Trattato di Antonio Guiducci sopra la cattiva maniera di vangare, e concimare i terreni in collina ec. Firenze 1767 in 8.

CAPITOLO V.

Delle Bestie.

D. Quali sono i vantaggi, che si ricavano dalle bestie?

R. 1.° Il letame, come abbiamo veduto di sopra. 2.° I lavori delle terre tanto necessarj come parimente abbiamo dimostrato. 3.° L' utile ed il guadagno che si ritrae da questo ramo di commercio (1).

D. Cosa dee osservarsi per ritrarne questi vantaggi?

R. Si dee tenere la specie, e la quantità del bestiame proporzionata, e adattata alla località del podere, ed ai viveri, che la vostra diligenza può procurare per tutte le stagioni in vantaggio delle bestie, senza pregiudizio delle raccolte, e degli altri frutti della terra. Non tutti i luoghi sono adattati ad ogni qualità di bestiame, e non è il molto che dà il guadagno, ma il proporzionato alla tenuta, e custodito come conviene. Procuri però sempre il contadino di studiare i mezzi per tenerne più che può, e bene. Il bestiame non parla, ma attesta l' attività, e la premura dell' agricoltore, servendo per così dire di spia al padrone, e al pubblico.

D. Come dee custodirsi nelle stalle?

R. La stalla sia asciutta, ben coperta, e difesa dai

---

(1) Una materia sì importante merita un trattato completo. Io toccherò le cose più necessarie del bestiame in generale, e di qualche specie in particolare.

venti diacciati, e dai freddi del crudo inverno. Si muti però di quando in quando l'aria con aprire le porte e le finestre, cosa che preserva il bestiame da molte malattie. Non si levi in un subito dalla stalla ben chiusa per condurlo all'aria fredda. Nell'estate è bene tenere le finestre aperte con ogni specie di bestiame quando però siano assicurate dai ladri. Per le pecore anco nell'inverno dee lasciarsi il circolo dell'aria, o per mezzo di feritoje, o di finestre assicurate, e per quanto si può da mezzogiorno a levante. Ma ciò che è essenziale si è che nella stalla vi siano dei rialti di tavolato a sdrucciolo, come banche alte poco più d'un piede da terra, sulle quali amano di montare le pecore quando tornano dal pascolo. Esse vi riposano, s'asciugano, e la loro lana si mantiene pulita. Le bestie da soma, e vaccine si custodiscano dalla polvere, e dall'altre immondezze, e si striglino spesso; cose che giovano loro quanto il buon nutrimento. Non starò a ripetere ciò che dissi circa il vantaggio di tenere il bestiame a stabbiare all'aria aperta nelle buone stagioni.

D. Come dee governarsi il bestiame, e quali diligenze debbono usarsi per farlo con vantaggio?

R. Primieramente non si affidi ai ragazzi, o alle persone più balorde della famiglia, altrimenti si perde il frutto, ed il capitale. S'affidi a persona capace, e che operi con attenzione e pazienza, anzi con trasporto, e allora si vedrà quanto frutta il bestiame. Si pensi poi per tempo nelle buone stagioni a provvedere per l'inverno fieni, e frasca quanto si può, e chi brama mantenere le bestie sane, e grasse, coltivi rape, patate, e simili prodotti della terra. E' importante di mescolare tali cibi freschi, e tramezzarli al seccume per

quelle giornate specialmente, che non è permesso il pascolo, o per quelle bestie che tengonsi sempre alla stalla. Il continuo alimento secco nell' inverno alla fine avvilisce il bestiame, ed è la cagione di molte malattie.

D. Quali cure debbono aversi nel condurre il bestiame a pascolo?

R. Nell' escire dalla stalla va condotto nei luoghi più asciutti, e meglio esposti, ed a misura che alza il sole si calerà a basso scansando però sempre i luoghi pantanosi, allagati nell' inverno, e asciutti poi nelle buone stagioni; come pure dove è caduta la grandine non si pascoli se non passata un' invernata. Nell' inverno, e nelle mattinate di molta guazza, l' escire più presto, o più tardi dipenderà dal discernimento del guardiano non potendosi dare un' ora fissa.

Si raggiri spesso il bestiame intorno all' acque correnti specialmente nell' estate, e se la pastura non abbia fiumi, o sorgenti si avrà la cura di scavar dei pozzi, o vasche onde mai patisca la sete, cagione di molte malattie.

Meriggiando le bestie nell' ore del caldo, non conviene trattenerle a caso, or quà, or là senza profittare del concio che vi lasciano, ma converrà formare una, o più serrate secondo le regole assegnate parlando dei sughi. In ciò ho veduta una gran negligenza, specialmente in alcuni pecorai delle nostre montagne, ove potrebbero profittar di questi buoni sughi per le terre seminative, o prative.

D. Essendo il bue il più utile animale per l' agricoltura, ditemi qualcosa sopra del medesimo.

R. Si chiama vitello fino a due anni, che è il tempo in cui si castra, qual' operazione tende a renderlo più mansueto, e più docile al lovoro. Con-

siderato per l'aratro si ricerca con le corna di mezzana grandezza, forti, lucenti, la fronte larga, gli occhi grossi, neri, e vivi, che sono i segni del suo coraggio, e della buona costituzione, i denti bianchi, lunghi, ed eguali, il collo grosso, e carnoso, come pure le spalle, e il petto; la giogaja pendente fino sopra i ginocchi, le costole estese, il ventre grosso, e cascante, le cosce lunghe, la groppa larga, e rotonda, il dorso diritto, e pieno, la coda lunga, le gambe grosse, e i piedi forti, l'unghia corta, e larga, nè troppo grasso, nè troppo magro, obbediente allo stimolo, di pelo lucido, folto, e unito. Molti altri segni vi sono, noti a tutti gli intendenti di questo bestiame. E' difficile, che tutti si possano unire in un pajo di manzi, ma è cosa ottima conoscere i più essenziali. Il primo guadagno si fa il giorno della compra, con intendersi bene delle qualità, e dell' età del bestiame, ed un altro il giorno della vendita. Alcuni contadini poco pratici nella compra, vedendo poi d'aver fatto poco bene il loro interesse, con disonore proprio, e dei padroni fanno i soliti rapporti anco quando non vi siano mancamenti per avere uno sbasso di prezzo. Quando fia, che venga una legge che tagli la strada a tante frodi, e che tolga l'occasione di fare il vagabondo a tanti lavoratori, quando dovrebbero occuparsi nel proprio podere, invece di scroccare la giornata a spese altrui!

D. Come si conosce l'età di questo animale?

R. Dai denti, e dalle corna. I primi denti d'avanti cadono nei 10 mesi, e sono rimessi da altri più larghi, ma non tanto bianchi; nei sedici mesi cadono i denti vicini a quelli di mezzo, e vengono parimente i nuovi. Nei tre anni sono rinnovati tutti i denti incisivi, e allora sono tutti uguali, lunghi,

e bianchi. Nel crescere degli anni i denti si logorano, diventano ineguali, e neri. Il medesimo segue nel toro, e nella vacca, ed è un errore tanto nelle bestie da soma, che nelle bovine, il credere che la castratura, ed il sesso cangino il corso dei denti. Quando il giovenco ha tre anni rinnova le corna, le quali sono aguzze, nette, unite, e rasente la testa con una specie di cordone: l'anno seguente questo cordone si scosta dalla testa crescendo il corno un cerchio, che termina anch'esso con un altro cordone, e così via via, poichè le corna crescono finchè vive l'animale. Questi cordoni pigliano quindi la forma di nodi in tondo, che facilmente distinguonsi nel corno, e per cui facilmente si conoscono gli anni del bue, computando tre anni la punta del corno fino al primo nodo, e un anno ciascun cerchio tra gli altri nodi. Questa regola chiara e precisa vien confermata, oltre l'esperienza, dai più celebri Scrittori d'istoria naturale.

D. Di che tempo, e come si assuefanno al lavoro i bovi?

R. Il bifolco fino da quando mette i vitelli alla stalla, gli avvezzi a lasciarsi toccare per tutto il corpo massime nella testa, e in mezzo alle corna, e attenda in questo modo, che si compiscano i tre anni per metterli ad un lavoro leggiero nel principio; intanto però gli accoppi spesso, e gli avvezzi a presentare il collo al giogo.

Prima dei tre anni è un errore imperdonabile il metterli al lavoro, ed allora il vitello acquista il nome di giovenco fino che tiene i dentini. Ciò è riconosciuto dalla maggior parte dei contadini. Potessi però dir così della poco buona maniera, che si usa da molti nell'addomesticare, e domare questo animale! Si usino piuttosto le

buone maniere, che la forza, e i gastighi. Il giovenco ripugna alla schiavitù come ogn' altro animale, non possiamo dunque ridurlo, che con la pazienza, e le carezze. Quando si accoppia al giogo si faccia lavorar poco, in terre leggiere, con dargli il suo riposo, e lasciarlo respirare. Qualche volta converrà unire un vitello ad un bue vecchio, ed agevole, e l'esempio di questo farà più d'ogni altra cosa. Cominciato il lavoro si dia al medesimo di tanto in tanto qualche boccone buono, come orzo bollito, fave peste, ec., mischiando ciò con sale, e così in pochi giorni riducesi a tutti gli usi della campagna. Si danno dei bifolchi poco differenti, ed anco al disotto dell' animale che pretendono agevolire e domare; però conviene che il padrone vi attenda da se, il che non sarà necessario, quando il bifolco abbia dell' umano.

D. Ditemi qualcosa circa il lavoro, ed il riposo del bue?

R. Il bue non dorme più di 3 ore, o 4 per notte, e questo sonno è per lui sufficiente: vuol però molto riposo per digrumare placidamente. Durante la fredda stagione si facciano lavorare i bovi nelle ore del mezzodì, nella primavera, e nell' autunno dopo le ore 8 della mattina fino alle ore 7 della sera, ma con qualche riposo. Nell' estate dallo spuntar del giorno fino alle 9; e dopo il mezzo giorno passato il gran caldo fino alla sera. Avendone due paja uno lavori fino verso l' undici, e l'altro da dopo il mezzo giorno passato il gran caldo fino alla sera. Si scansi in somma per quanto si può di condurli al lavoro ne' gran caldi, ne' gran freddi, e in tempo piovoso. Si avverta che non tutte le terre sono adattate per i così detti giovenchi, specialmente per rompere, ed in qualun-

que lavoro bisogna aver loro un riguardo. L'adattar tali bestie alla qualità delle terre, e alla maggiore, o minor fatica del podere è una cosa da considerarsi bene. Circa a congiungere i bovi al giogo non ripeterò ciò che dissi trattando dell'aratura, solo aggiungerò, che si procuri di aver bovi bene accoppiati, e di altezza, e di forza, altrimenti uno si riposerà, e l'altro anderà a patire, qualora non vi si rimedi con l'arte per divider loro la fatica. Cose tutte che il contadino le conosce, le sa, ma qualcuno non le mette in pratica per negligenza.

D. Come dee nutrirsi il bue?

R. A differenza delle bestie da soma alle quali dee regolarsi la quantità del cibo per la loro voracità, il bue non mangia mai più che non comportano le sue forze, ed il bisogno, onde senza timore, quando il vitto è sano si lasci in abbandono al suo appetito. Solo si usi qualche diligenza nel non dargli l'erba bagnata, o di pioggia, o di rugiada, ma si scuota, e si lasci prosciugare. La regola generale si è di preparare l'erbe un giorno per l'altro, mentre sarà più sana, e di maggior nutrimento, e ciò s'osservi specialmente con l'erba medica, come vedremo per la gran quantità d'aria che contiene, e con altre piante molto sostanziose. Sarà poi buona regola nelle loro fatiche, oltre il buon nutrimento, avanti di attaccarli al giogo di dar loro una misura di semola asciutta, o due buone menate di vena, ec. Il bue vuole acqua chiara altrimenti gli sarebbe nociva, se fosse stagnante, e fetida, la quale spesso impunemente bevono le bestie da soma. Non si abbeveri poi prima del nascere del sole, e la sera dopo il tramontare, ed anco fra giorno l'acqua non sia tanto diacciata, nè mai subito tornato dal lavoro, nè a stomaco vuoto.

Quando il bue ha compiti i dieci anni si dee ingrassare per il macello, e precisamente quando si è reso inabile al lavoro; condizione forse più miserabile di qualsivoglia altro animale destinato dal dispotismo dell'uomo a servirgli di cibo.

D. Quali dunque sono i mezzi i più semplici, e di minore spesa per ingrassare i buoi per il macello?

R. Non starò ad additare quelli noti a tutti come le cavate di sangue, i cibi sostanziosi e sani, le bevande tiepide colla farina d'orzo, ec., ma avvertirò, che alcuni i quali non costano niente, da molti si trascurano. Bisogna strigliarli spesso, e stropicciarli movendo loro la pelle per tutto il corpo. E' perchè questa operazione sia vantaggiosa convien usarla anco avanti di metterli in grasso fino da vitelli. Presso alcune nazioni con gran vantaggio si costuma di lavare il corpo del bue con l'acqua calda avanti di strofinarlo. L'acqua calda, e la strofinazione ammorbidiscono il cuojo, e il tessuto cellulare, che voi dite seconda pelle, ajutano ad una miglior digestione, facilitano la traspirazione tanto necessaria al buon'essere dell'animale, e danno, per tacer di tutt'altro, il campo libero al grasso, dilatando il cuojo a misura che va questo crescendo. Si usa anco nell'inverno senza verun timore, e il consumo delle legne vien ricompensato dal risparmio di molto vitto, ingrassando così in minor tempo assai. Conviene ancora avvertire che il manzo non si lecchi, perchè il pelo che inghiotte è molto contrario all'ingrassare; però si lordi col suo sterco, o con roba amara dove suol leccassi. Se perdesse l'appetito gli si strofini la lingua con una pietra di sale, o se gli dia dell'insalata ben preparata, che ne è ghiottissimo. Infine si tenga lontano dalla fatica, sem-

pre alla mangiatoja, abbeverandovelo ancora, e qualche volta con acqua salata, legato in modo, che con tutt'agio possa riposare sopra un buon letto, che andrà spesso mutato.

D. Cosa dee dirsi del vitellame solito rilevarsi per carne?

R. Non tutte le qualità di vitelli sono adattati alle stalle di qualunque podere. Deesi considerare il posto, la qualità, e quantità degli strami. Di più conviene che ancor quì il compratore sia perito. Ci sono certi segni che indicano la buona riescita che potrà fare il vitello, o vitella specialmente di razza gentile, o di mucca. Tali sono il grifo, e la testa larga, gli orecchi grandi, e pendenti, le gambe grosse, la coda corta, ec., ma soprattutto poi conviene avere riguardo alla buona razza, e di bestie non tanto vecchie. In questa compra chi spende poco consuma il medesimo con pochissimo guadagno. A tutti è noto che oltre il buon vitto di frescura ci vuole crusca, tritello, ec., cose che portano della spesa, e se la scelta non è buona non saranno ricompensati il nutrimento, e la fatica.

D. E' cosa vantaggiosa il tenere le vacche da lavoro?

R. Le vacche cordesche bianche, dalle quali si rilevano i vitelli per i lavori dei poderi sono di molta utilità. Danno il redo, il latte, e possono servire ad un discreto lavoro. In certi piccoli poderi, o di terre poco faticose, o dove si tengono due paja di bestie da giogo potrebbe adottarsi il sistema di molte fattorie della Fiandra, ed anco d'alcune parti della nostra Toscana senza il timore di non far faticare le vacche pregne. Si abbia un riguardo di non farle lavorare per un mese dopo la monta, e per un altro mese avanti la fi-

gliatura, e poi adoprandole discretamente non si tema dell' aborto. Anzi è stato osservato, che le vacche lavorando si nutriscono meglio, sono più robuste, rendono più latte, e danno vitelli più sani, e più forti, qualora siano ben nutrite, e custodite a suoi tempi, come dicemmo del bue. Di più nell' ultimo mese avanti di figliare (1) è necessario che sia tenuta in una stalla ben calda, che non lavori nè molto, nè poco, e che sia ben pasciuta. Il miglior fieno, e paglia, li migliori foraggi, la farina di fave, e di legumi, d' orzo, ec., con l' acqua tiepida, e salata non si risparmino, altrimenti s' incolperà la fatica d' uno stentato allievo, quando l' avarizia, e la negligenza ne sono state le cause. Non è poi molto, che un animale, da cui può ricavarsi tanto vantaggio, meriti queste attenzioni. Queste osservazioni possono servire anco per quei contadini, i quali con vantaggio tengono le cavalle da frutto, notando, che queste portano il figlio undici mesi, e alcuni giorni. Passiamo a dir qualcosa intorno alle pecore.

D. Siccome la perfezione della razza dipende dalla buona scelta del montone, e della pecora, ditemi quali segni debbono ricercarsi in ambedue?

R. Il montone sia vigoroso, di testa grossa, fronte larga, orecchie grandi, occhi rilevati, e neri nella pupilla, e bianchi nel rimanente, di testicoli grossi, e corti, largo di petto, e di lombi, lanoso sotto il corpo, e fra le corna. La pecora dee essere lanosa particolarmente nella cima della fronte, e nel ventre; natura grande, collo grosso, e andatura vivace. Essendo di varie razze s' adattino alle qualità del luogo perchè una pecora proverà bene in pianura, e non in montagna.

(1) La vacca porta il vitello 9 mesi, e qualche giorno.

D. Qual è il principale abuso, che regna fra i contadini intorno le pecore?

R. Quello di tenere quest' animale esposto alle pioggie, e altre intemperie dell' aria, specialmente nell' inverno. Ciò proviene da non avere tanto vitto da poterle tenere alla stalla in certe giornate, come converrebbe. Chi non vuol provvedere il foraggio, tanto fresco che secco, è meglio che non tenga questo bestiame assai sottoposto a varie malattie provenienti dal cattivo custodimento.

D. Come possono oggi migliorarsi le razze di questi animali?

R. Per mezzo della razza Spagnola, detta merina. E vero, che questa costa molto, e di compra, e di custodimento, ma coloro, che l' hanno introdotta, e custodita secondo le vere regole, se ne trovano contenti, e stanno in capitale. Al solito i contadini s' adattano mal volentieri a questa razza forestiera. Se tutti fossero restati in tal pregiudizio non si sarebbe veduta migliorata la lana di quei branchi di pecore, dove sono stati introdotti i merini. Tocca dunque a voi ad eseguire esattamente quelle regole, che v' assegneranno coloro che vi comandano (1).

D. Quali sono le principali regole assegnate dagli Scrittori in vantaggio dei merini?

R. Si riguardino dagli estremi del freddo, e del caldo, ma più dal caldo eccessivo. L' umido è loro assai nocivo, e deteriora molto le lane. Nelle stalle si custodiscano, come dicemmo dell' altre pecore, con somma pulizia. Similmente al pascolo, secon-

---

(1) Presso il Piatti stampatore in Firenze fra l' altre Opere riguardanti i Merini si trova un' Istruzione in forma di lettera ad un Fattore di campagna, la quale nella sua brevità dà chiare e ottime regole, e la spesa è di pochi soldi.

do le regole assegnate si raccomanda l'uso della vena per i montoni specialmente in tempo della monta; quello della semola per le pecore in tempo della gravidanza, e del latte. Si prescrive l'uso frequente del sale per tutta la greggia, il quale influisce molto sulla sua salute, robustezza, e buona qualità delle lane. Se ne assegna almeno per tre, o quattro volte la settimana una mezz'oncia per testa, nella crusca, o nella vena, o nell'acqua, ma ancor solo lo prendono volentieri. Se il sale si dà per medicina si tenga la bestia senza bere 5, o 6 ore. Non è cosa nuova il prescrivere il sale per le pecore; mentre tutti i pastori sanno che le preserva dalle ostruzioni, o da quella malattia che voi dite *bisciole*, e da altre che provengono dal disgusto per il cibo e da una cattiva digestione. Oltre a rendere le lane migliori, tali diligenze accrescono il latte, e fanno le carni più saporite. Credo poi dovere notare, che anco con questa razza, alcuni, che l'hanno introdotta, permettono al montone l'accoppiamento troppo presto non avendo ancora compiti i tre anni; e l'altro pregiudizio si è di tenerlo con le pecore, pensando solo ad impedire che possa ingravidarle, e non a mantenere la sua robustezza, cose che molto deteriorano la razza.

CAPITOLO VI.

Dei Prati, e delle Pasture.

D. Cosa dee dirsi in generale dei Prati, e delle Pasture?

R. Le terre lavorative sono la sorgente delle ricchezze, e della popolazione, ma la forza dell'uomo non può lavorarle tutte senza l'ajuto del bestiame, e non può senza di esso somministrar loro i necessarj sughi, oltre ritrarne i vantaggi sopra esposti (1). Questa catena di cose agrarie non può essere perfetta se non ci sia il necessario cibo, che s'ottiene dai Prati, dalle Pasture, e dai Foraggi. Onde interrogato un Filosofo, qual fosse il prodotto più lucroso, e più certo della campagna? rispose *le prata, allorchè siano diligentemente tenute, e in una certa proporzione* (2).

D. Cosa intendete per pasture.

R. Quei terreni incolti, per lo più scoscesi, nei quali si manda più o meno bestiame a pascere secondo

---

(1) Anco dalla Sacra Scrittura si vede nella Genesi, che la ricchezza si desumeva, e calcolava tra gli Egiziani, e gli Ebrei, dal computo di quanti bovi, pecore, cammelli, ec. ciascuno possedeva.

(2) Qual sia questa proporzione tra i campi ed i prati, diversi uomini dotti si sono studiati di stabilirla; ma ben riflettendo non se ne può dare una regola generale. Variar dovrà nei varj stati, e provincie, secondo che diversificano fra loro il locale, ed i bisogni della Nazione.

Sembrerebbe però che potesse definirsi questa parte di scienza agraria » L'arte di ritrar dalla terra la massima quantità de' migliori » foraggi con la minore spesa, e nello spazio possibilmente minore, » ma sempre proporzionato ai bisogni della Nazione. »

la quantità dell'erba, che vi nasce naturalmente. I pascoli ove non covano acque, se sono bene esposti, cioè a mezzo giorno per l'inverno, o a tramontana per l'estate sono preferibili ai Prati naturali, perchè, come vi è noto, il bestiame vi profitta, e si mantiene più sano; ma ancora qui conviene usar qualche diligenza per rendere questa porzione di terra più vantaggiosa.

D. Quali lavori dovrebbero dunque usarsi anco in certe pasture?

R. Si trovano alcuni pezzi di terra dove per una buona parte dell'anno stagnano l'acque, e quivi si trovano dell'erbe nocive tanto al bestiame grosso, che al minuto. Si dee rimediare a tal grave inconveniente con dar loro lo scolo per mezzo di fosse rialzando il fondo con la terra scavata, e occorrendo con portarvene della nuova.

Si dia una buona direzione all'acque de' ruscelli (1), e si facciano i ripari opportuni per impedire le rose, e smotte, pensando intanto a formare i necessarj comodi per abbeverare il bestiame, quando l'acqua nell'estate viene a diminuire.

Conviene anco con l'arte accrescere l'erba, spargendovi del seme, che resta in fondo delle capanne, e dei pagliai; così il buono nascerà, l'altro servirà di sugo, che d'altronde sarebbe nocivo per le terre arative; dandovi ancora del concio con qualche lavoro, come diremo dei prati.

D. Le pasture estese si debbono dividere in parti proporzionate alla quantità del bestiame?

R. E' ottima regola, perchè l'erba troppo matura indurisce, e perde molto sugo; e quella che non

---

(1) Si veda ciò che si disse sopra questo punto importante nel Cap. I.

è matura non ha sostanza, ed è più appetita dalle bestie. Così ogni porzione destinata per tre, o quattro giorni per pastura avrà luogo di rifruttare nel tempo, che vien pasciuta l'altra assegnata di nuovo. Altrimenti sarà più l'erba sciupata, che quella mangiata (1).

D. Dovendo trattare dei Prati, i quali si distinguono in *naturali*, e *artificiali*, ditemi quali sono i primi?

R. I *naturali* sono quelli nei quali una volta nata un'erba, la quale poi per lo più si serba per fieno, non si coltivano più, lasciandosi il pensiero alla natura per mantenerli in una continua produzione (2).

D. Come debbono custodirsi?

R. Quantunque questi prati non suppongano alcuna coltivazione, sarà però molto utile di liberarli dalle mal'erbe, che più o meno v'allignano; come pure di tenerli perfettamente piani senza ineguaglianze, o buche dove covino l'acque, e dove annidierebbero degli animali sotterranei col più gran danno. Quando il prato è antico non produce se non che poch'erbe d'infinite sorti, che si annojano scambievolmente, e che molte volte sono nocive al bestiame; si copre poi di musco, ec., e per ravvivare questa parte di terreno male impiegato è necessario disfarlo. Così nel primo anno seminandolo a fave, o altre biade, nel se-

---

(1) Conviene qui notare, che i proprietarj debbono pensare a far costruire delle capanne, e loggiati per comodo dei pastori, e del bestiame, specialmente dove non vi è un buon meriggio.

(2) Fra i prati naturali si comprendono i prati irrigabili, cioè quelli dove con arte s'introducono a bagnarli l'acque de'fonti, o dei fiumi. Questi sono i più fertili, ma in Toscana i più rari, perchè ordinariamente si scarseggia d'acque nella stagione opportuna. Ma in alcuni luoghi non si profitta dell'acque, che ci sono, per non intendere l'importanza, ed il vantaggio delle irrigazioni.

condo a grano, e nel terzo ancora si avranno buone raccolte, e quindi vantaggiosamente rimetterlo a prato; il che va praticato anco in quei luoghi, che vogliono ridursi a prato nuovo.

D. Cosa dee farsi formando i nuovi prati?

R. Si sceglie un buon terreno grasso, poco declive, naturalmente umido, e che possa con facilità adacquarsi. Lavorato bene, e ripulito da tutte le barbe, e sterpi, e ridotta piana la superficie si semini di buona qualità di fieno. Conviene poi riguardarlo dal bestiame, specialmente quando è umido, e almeno ogni due, o tre anni concimarlo al principio dell'inverno con buon sugo, ovvero nel marzo con cenere, spazzatura di strade, melletta di pantani, ed in tale occasione spargervi la spazzatura delle capanne, e dei fenili. Può ancora ravvivarsi la sua fertilità con spargervi avanti l'inverno uno strato di buona terra o terriccio, alto un dito. Qualunque concimazione poi sarà molto più giovevole se avanti d'essa si fenda il prato. Ciò si fa con un erpice dentato a cultelli alti circa 3 dita. Questo strascinato sul prato col necessario peso rompe la corteccia indurita, apre la strada al sugo onde penetrare alle radici, distrugge gli sterpi, e tagliando all'erbe le barbe vecchie, vengono a riprodurne delle nuove con più vigore. Bisogna poi osservare di perseguitare le talpe o tope con usar tutti i mezzi per ucciderle, e con rasare 2, o 3 volte l'anno le loro buche, e gettarle sul prato.

D. Quando debbono falciarsi i fieni?

R. In tempo asciutto dopo prosciugata la guazza quando l'erbe saranno cresciute in guisa d'avere aperti i loro fiori, e così potremo falciar due volte il prato. Falciato il fieno bisogna profittare del tempo, e farlo seccare, e subito che si conosce

esser secco radunarlo nei traini, o abbicarlo. Per conoscere se è secco bastantemente, e per non lo lasciare troppo inaridire se ne prenda un pugno, e si stropicci con ambedue le mani; se dopo tre, o quattro fregagioni si stritola, e non si vede erba verde, si può giudicare essere da riporsi.

D. La riponitura de' fieni richiede diligenza veruna?

R. Sì, perchè il fieno, se non è ben secco, subisce, ammontato che sia, una fermentazione capace ad infiammarlo, ed arriva talora ad incendiare dei gran fienili, e le contigue fabbriche. Il danno però più frequente, benchè non avvertito, è il peggioramento, che per tal riscaldamento soffre il fieno. Diventa cibo nocivo, e produce varie malattie, che a tutt' altra causa s' ascrivono. Dunque se si tratta di riporlo in luoghi murati vi siano finestre, e aperture sufficienti, perchè senta la ventilazione, e l' aria vi circoli liberamente. Se s' abbichi all' aperto alcuni invece d' un sol palo, o stelo in mezzo della bica ne pongono tre o quattro, i quali si riuniscono alla punta e slargano nel fondo. Per il vuoto interno di questa piramide ha luogo l' esalazione del fieno; ma conviene lasciar vicino a terra una finestra, o apertura rivolta da quella parte d' onde più frequente spira il vento, acciò vi circoli liberamente. Alcuni però biasimano ciò, perchè dicono che tali aperture sono una galleria per i topi. Formano piuttosto uno strato di fieno della grossezza di circa un braccio; sopra questo uno strato di paglia di grano grosso solo per metà; poi un altro di fieno, e così alternativamente fino in cima. Il fieno così disposto traspira per li strati della paglia, la quale come più grossolana non assoda, e infeltrisce. Di più la paglia s' imbeve dell' odor

del fieno, che la rende più grata agli animali; per il che molti praticano ciò anco nelle capanne.

D. Quali sono i prati artificiali?

R. Sono quelli nei quali si semina espressamente una o più qualità d'erbe, richiedendo poi un'esatta, e continua cultura, la quale tanto può rinnuovarsi ogni anno col variar raccolta, quanto dopo un certo numero d'anni regolarmente. Il vantaggio superiore ai prati naturali è manifesto. Danno pastura in maggior quantità, perchè l'erbe non si annojano scambievolmente, e un nutrimento gradito al bestiame, e libero dall'erbe nocive: tutto in un punto, quando è d'una sola specie, giunge alla necessaria maturità, ingrassa la terra, che poi ci dà un ottimo grano. Per i luoghi spogliati di piante tratterò dell'erba medica, e lupinella, erbe conosciute le più vantaggiose in Toscana, quindi proporrò alcune altre semente da praticarsi per foraggio anco nei campi coltivati.

D. Passando all'erba medica, ditemi quali posti, e terre ella brama?

R. Un clima dolce dove l'Inverno non sia rigido, nè di lunga durata, e un' esposizione a mezzo giorno. Sebbene riesca in una terra mediocre ben preparata, desidera però un fondo leggiero, sostanzioso non troppo asciutto, nè troppo umido. L'innaffiarla moderatamente le giova purchè l'acqua non vi si fermi, altrimenti marcirebbe.

D. Come si prepara la terra alla sementa?

R. Si divelta il terreno alla profondita d'un braccio e mezzo, purgandolo dai sassi, barbe ec., e questo lavoro si farà all'entrare dell'inverno, perchè il gelo lo sciolga, specialmente essendo di qualità un poco tenace. In febbrajo, o marzo si portano i sughi ben maceri, e triti; si spandono sul suolo, e quindi s'erpica la terra anco più d'una volta finchè sia ben polverizzata, e spianata.

D. Quando, e come dee seminarsi?

R. Il tempo di seminarla è dal 15 marzo a tutto aprile considerata la stagione, e il luogo sottoposto a dei geli tardivi. In un luogo caldo, o temperato può seminarsi e anco d'Autunno. Si scelga potendo una giornata senza vento, nebbiosa, dopo un poco di pioggia, che abbia rinfrescato il terreno. Il vento ammucchia il seme, e l'alidore lo secca, e impedisce che germogli. Essendo questo seme come il panico, per gettarlo unito si mescolano due misure di rena bene asciutta, e una di seme, e mischiando bene l'uno con l'altra si sparge sul suolo. Se il terreno sarà ben tritato, e sciolto si daranno 14, o 15 once di seme per ogni stiorò Fiorentino, e quando dovesse servire per i cavalli s'aumenta il seme fino alle 20 once, come ancora se la terra fosse zollosa, o che si temesse che non potesse nascer tutto. Dee procurarsi di non sotterrarlo troppo, ma di ricoprirlo bene. Per tale operazione può usarsi un fastello di pruni, o un erpice leggiero, e meglio se sarà costruito in modo, che la parte d'avanti della traversa sia dentata, e quindi ne venga una piana, che stiacci il terreno, e lo pianeggi. Strumento che può vedersi delineato nel libretto intitolato: « *Cultura dell' erba medica, e lupinella* », vendibile presso il Piatti stampatore Fiorentino. Può seminarsi anco sopra l'avena, orzo, o canapa, che possono nella sua gioventù difenderla dagli ardori del sole, e rimediare a quel frutto, che nel primo anno non produce la medica. Comunque sia però non si offenda la pianta nel primo anno, altrimenti non viene vigorosa. L'esperienza mi ha convinto, che sola vegeta assai meglio.

D. Di qual frutto è la medica, e come dee usarsi?

R. Nel terzo anno è al colmo della sua rendita, ed

in buon terreno si falcia 5, e 6 volte specialmente potendola adacquare. Questa data in regola è il migliore fra i cibi per ingrassare, e nutrire i cavalli, e l'altro bestiame. S'osservino però queste cautele: 1. Nessuna bestia si faccia pascere nel prato di quest'erba in qualunque tempo, perchè ne mangerà troppa, e le cagionerà delle coliche mortali. 2. Non si tagli quando è tenera, e molle specialmente di guazza. 3. Per assicurarsi bisogna darla un poco appasita. 4. Da principio se ne dia poca dose mescolandola con altre erbe comuni, o con paglia tritata, crescendo poi in poca quantità sempre mescolata. 5. Se la necessità portasse di darla sola, si tagli quando i boccioli sono fioriti, e si dia sempre appassita (1).

D. Come dee seccarsi, ed usarsi secca?

R. Si taglia quando i boccioli cominciano a fermarsi, perchè lasciandola scorrere ridotta a fieno perde la foglia ch'è la migliore. Non si secchi al gran sole, e potendo all'ombra. Ammucchiandola subito dopo seccata è soggetta a riscaldare, onde si lega in piccoli fasci, e s'ammucchiano dopo più giorni.

Per darla alle bestie s'aspetta due mesi, nel qual tempo si suppone che abbia perduto il suo fuoco, e sarà bene mescolarla con altro fieno, o paglia, ed ai cavalli si levi la metà della Biada.

D. Come, e quando si estrae il seme della medica?

R. Si prenda il seme della seconda raccolta del 3.°

(1) Per l'aria che in se contiene la medica, e per essere molto nutritiva, quando le bestie son fatte troppo grasse si può temer qualche cattivo effetto, e si dee sospendere. Se poi la bestia fosse attaccata da colica, o come dite da dolori, se le dia subito dell'olio per bocca, e quindi se le ponga un morso, a cui sia legato un capo d'aglio acciaccato, facendola poi trottare finchè non abbia sventato; oppure facciasi bere alla medesima tre quartucci di vino generoso con un poco di sale.

anno almeno. Quando i gusci sono gialli, e che il seme è maturo si tagliano le sommità dei gambi avanti il nascer del sole, distendendole sopra un panno, ove si lasciano seccare. Si battono, e si stropicciano con le mani finchè esca tutto il seme. Si tagli subito ben rasente terra, il che si osserverà anco nell'altre falciature, il rimanente del fusto per non pregiudicare alla pianta, e all'altre raccolte. Il seme si distenda sottilmente in luogo asciutto, perchè è facile a riscaldare, e a guastarsi.

D. Quanto dura l'erba medica?

R. Seminata in terreno adattato, e ben preparato come si disse, produce il suo frutto per 10, 15, e per fino 20 anni. Si creda vicina a perire quando le sue produzioni sono deboli. Non conviene il riseminarla subito nel medesimo terreno, perchè possono aversi 2, o 3 raccolte di Grano.

Quando si disfà bisogna levar bene le barbe con un lavoro profondo, e bruciarle sul campo. Chi brama, che la pianta duri lungamente e produca più fieno, la governi con sugo bene spento, o con polvere di calce spenta, o con gesso sparso leggermente, ovvero con farvi stabbiare le bestie a lana in tempo asciutto, e quando la pianta non può essere pasciuta da detti animali per non aver messo il primo broccolo. Possono farsi queste concimazioni nel mese di dicembre di due in due, o di tre in tre anni, secondo il bisogno.

D. Cosa fa perire l'erba medica?

R. Alcuni insetti, e principalmente la ruca, perseguitano quest'erba, specialmente nei luoghi adombrati, e sotto gli alberi: la pioggia durevole fa marcire la foglia, ma in qualunque caso che vada a ingiallire si falci, e si secchi. La cuscuta detta volgarmente erba tarpina o ragna, fa il medesimo effetto che al lino, onde il prato infetto va disfatto, non essendovi altro rimedio.

D. Quali sono le proprietà della lupinella? (1).

R. Questa pianta, l'utilità della quale finalmente ha risvegliata l'attività dei nostri contadini, riesce in ogni terreno, purchè non sia paludoso. Nei terreni i più aridi e sterili, ben lavorati dà un ottimo cibo per tutte le bestie, e gl'ingrassa in modo da dare 2, e 5 buone raccolte di Grano dopo disfatto il prato. Dove nasce spontanea la romice, il giunco, e l'altre piante che indicano umidità del suolo non si semini assolutamente. Anco il mezzo giorno sopra colline, e poggi inclinati, ed in tal situazione anco nel galestro ben lavorato, come si disse, dà un ottimo foraggio.

D. Quando, e come si semina?

R. In tutto l'anno fuori che nel crudo inverno, ma meglio poco avanti la primavera (2). Seminandola sola produce più frutto, ma può seminarsi anco sopra il grano, vena, ec., aspettando un tempo piovoso, che così nasce anco senza ricoprirla. E bene seminarla folta perchè il suo fusto venga più tenero, e più minuto; onde in uno stajo di terreno a grano ce ne voglion più di due staja di lupinella. Seminandola sola si ricopre come la medica. Nel second' anno sarchiandola produce più frutto assai.

D. Qual è il prodotto della lupinella?

---

(1) Si dà questo nome dagli Agricoltori Toscani al lupinello, o fieno sano; ma dai maestri d'Agraria per lupinella s'intende l'altra pianta prativa detta anco sulla, la quale non provando molto nel nostro clima, si è riserbata solo per adornamento dei giardini.

(2) Qualcuno pratica di seminarla nel luglio, subito raccolta, ancor fresca, e così, avendo una stagione propizia, s' anticipa il prato d'un anno. In terre che mantengono l'umido, ed in luoghi sottoposti al gran freddo non crederei cattiva regola anticiparne così la sementa. Mescolandovi della vena, segale, ec., il contadino ritroverà nell'autunno un buon foraggio per il bestiame, specialmente per far del segato anco più volte avanti l'inverno.

R. Usando al terreno le medesime diligenze, che si assegnarono per la medica, si mantiene vigorosa da 8 a 15 anni. Nel primo anno non va mietuta, nè fatta pascere. Nel 3.° poi dà due raccolte, tagliandola quando i fiori sono in boccia. Alcuni propongono dopo queste raccolte farvi pascere il bestiame grosso, ma l'esperienza fa vedere, che ne risente molto la raccolta dell'anno seguente. Quando poi vi hanno pasciuto le pecore è meglio disfarla, perchè non dà più il desiderato frutto. I vecchi prati di lupinella si ravvivano col fenderli coll'erpice dentato, come si disse dei prati naturali, e con spargere della calce polverizzata, o altro sugo bene sciolto. Quando poi il contadino vede, che non produce più il competente frutto lavora volentieri questa terra, che quantunque per l'avanti sì sterile da non spigarvi il Grano, ora gli dà il più bel seme del podere per 2, o 3 anni, come si disse.

D. Come dee darsi al bestiame?

R. Quantunque sia sana per tutte le bestie, pure almeno nel metterle a erba, va mescolata con paglia, ec., e vanno usate le cautele, che si assegnarono per la medica, quando è troppo tenera, o molle.

Secca, quando non abbia ribollito, o non abbia preso cattivo odore, è un ottimo nutrimento, che risparmia la metà della biada.

D. Come dee farsi la raccolta del fieno, e del seme?

R. La raccolta si fa prima, che abbia tutti i fiori aperti, altrimenti tenera alimenterà poco, e dura sarà disgustosa al bestiame. Si scelga un buon tempo per falciarla, e si rivolti quando è bagnata dalla rugiada, altrimenti si perde la foglia, o il fiore ch'è il meglio. Nel seccarla si osservi ciò

che si disse della medica, come ancora nel riporla nel fenile. Le piante per seme debbono falciarsi quando i primi baccelli sono ben maturi, ma non già quelli della cima, altrimenti caderebbe il miglior seme. Si tagliano la mattina per portarli la sera dell' istesso giorno al coperto, ove dopo di essersi lentamente prosciugati si batteranno per raccoglierne il seme, il quale si distende sottilmente nel granajo, e si rivolta onde perda il suo fuoco. Quando il seme è buono ha un rosso inclinato al giallo; se è nero e grinzoso è ribollito, se è bianco e grinzoso non è maturo.

D. Non possono aversi altri foraggi perenni adattabili a qualunque posto, e terreno?

R. Mancherà la volontà nel coltivatore, ma non può mancare la semenza adattata alle sue terre, quantunque sterili, e ingrate, purchè badi a scegliere le più convenienti fra le spontanee del posto. La natura stessa gli è maestra. Cespugli vigorosi, e vivaci di varie gramigne, e piante baccelline, come le *spergule*, le *capraggini*, i *mocajoni*, i *loti*, le *medicaggini*, i varj *trifogli*, e simili altre piante, si vedono da chi passeggia la campagna con qualche attenzione fra le ghiaje delle colline, nelle più orride pendici, ec. Si dovrebbe dunque tener per massima che queste piante spontanee ci invitano ad una cultura regolare, che le ingentilirebbe, perchè già assuefatte in quel clima, situazione, e qualità di terreno. In paesi più attenti di noi per potere nutrir meglio i bestiami non si coltiva perfino l' ortica detta *maggiore*, perchè alza anco più di due braccia! Questa è molto appetita dal bestiame, specialmente dalle vacche. Si semina prima dell' inverno dopo un solo lavoro, o sarchiatura, e si raccoglie verso la metà dell' estate. Nell' autunno si fa un secondo taglio,

che può servire anco per sovescio, o per far letto al bestiame, che diventa un ottimo concime. A queste proposizioni ride il contadino; ma che lo faccia a torto ben lo dimostra la scarsità delle bestie, e dei sughi non proporzionata alla coltivazione generale, che è cresciuta straordinariamente sul suolo Toscano.

D. Nei campi coltivati quali erbe si debbono seminare?

R. Per quanto sia vantaggioso il prato artificiale d' erbe perenni, o che durano più di un anno, è però da avvertirsi, che tali piante non s' impieghino nei campi che debbono ogni anno essere lavorati, e subire una nuova sementa, perchè col continuo loro ripullulare infestano il terreno. Quando si vorrà nel coltivato seminarvi erbe per foraggio, si scelgano quelle annue, e fra queste come le più vantaggiose considereremo il trifoglio, la saggina, le rape, ec.

D. Quali cose debbono osservarsi sulla sementa del trifoglio?

R. Il trifoglio (1) va seminato presto, cioè avanti il finire d' agosto, o nei primi di settembre; così avremo buona raccolta, e potremo fargli succedere per tempo la sementa di saggina, di fagioli, ec. Si può mescolare il trifoglio, ma s' osservi di mescolarlo con dei graminacei, come con vena, orzo, ec., perchè il primo avendo la radice a fittone, e molta fronda, non imbarazza quelle che l' hanno orizzontali o a fior di terra, e che sono

---

(1) Vi è anco il trifoglio perenne, ma non è più vantaggioso dell' annuo, perchè nel primo anno poco, o niente produce, non essendo nel suo pieno vigore che nel 2.° o nel 3.°, dopo il qual tempo viene a perire; cagione che non ha molto incontrato presso di noi in confronto della lupinella, e della medica.

più alte con poco fronda. Ogni contadino sa la maniera di seminarlo, e conosce il vantaggio di tal sementa, ma per l'avidità di raccogliere poche staja di più se ne semina pochissimo, rinterzando con poco vantaggio la sementa del Grano, o seminando delle biade, che fanno poca calorìa, e che molte volte rendono appena il seme (1). Chi opera così fa male i suoi conti; fa quello che gli altri fanno, e lavora per impoverire.

D. Ditemi qualcosa circa la saggina?

R. Questa va seminata in più volte, onde sarà bene, mietuto il Grano, principiare con gettarne in quei campi, che sono destinati per le biade nell' anno futuro. È opinione che essa sfrutti il terreno, ma siccome ogni pianta destinata per foraggio richiede l'ingrasso, e per lo più la maggior parte non matura sul suolo, però non dee temersi un grande smagrimento. Quella che dee venire a perfezione si ponga in quei campi, che debbono fare calorìa, esser vangati, e ben concimati.

D. Qual utilità recano le rape?

R. Tanto le rape, che i navoni, sono un ottimo nutrimento per il bestiame colle loro foglie, e colle radici, e quantunque amino i terreni freschi, e arenosi riescono bene anco negli altri quando siano ben lavorati, e concimati. Servono ancora per cibo agli uomini, e bonificano il terreno. Questa

---

(1) Antonio Bicchi propone la sementa della lupinella anco nelle terre coltivate, purchè s'avverta non accostarsi colla medesima a minor distanza di un braccio e mezzo al filone delle piante, per non impedire la zappatura, o vangatura, che esigono nel mese di maggio. Assicura questo celebre Agronomo che il suolo coperto a lupinella dà un utile superiore a quello coperto a grano e biade, tanto in collina, quanto in pianura. Vedi il piccolo libretto stampato dal Piatti in Firenze, intitolato « *Parere critico ed istruttivo, ec.*, pag. 37.

pianta può seminarsi in varj tempi, come sopra il grano, la segale, con la saggina, miglio, ec., osservando poi di non offenderla nel mietere, e quando levasi il miglio, e la saggina, e se spigasse si falci al pari del terreno.

Converrebbe come sul Pistojese, e nella Valdichiana, rendere la sua coltivazione più estesa per servirsene ancora nell' inverno, quando il bestiame per lo più non ha che foraggio secco; la qual massima però con grave danno del bestiame sì grosso, che minuto non vuole intendersi da molti contadini, come riflettemmo circa le patate, ec.

D. Come debbono prepararsi al bestiame le radici?

R. Bisogna tagliarle in fette sottili, e non in pezzi rotondi: così si digeriranno meglio, e non offenderanno la gola dell' animale, il che dovrebbe osservarsi ancora con le mele, pere, ed altre frutta. È poi da notarsi, che le radici crude non danno tanto nutrimento quanto quelle cotte anco per un breve istante nell' acqua, con l' aggiunta d' un poco di sale; come ancora sarà bene di quando in quando variare qualità anco di radici per non cagionare nausee, e consolidare le carni con un poco di biada.

D. Come possono conservarsi le radici?

R. Varie sono le maniere per conservar le rape, le carote, i navoni, le cipolle, ec. Additerò le più semplici. Primieramente, lasciandole nel terreno ove nacquero, se siano tenuti spuntati i loro getti, principiando avanti che diano segni di fiorire. Se poi il terreno dovesse esser seminato possono conservarsi o nella neve, o nella rena pura, e ben asciutta, formando uno strato di rena, ed uno di radici dopo aver loro tagliate le foglie rasente la testa a un mezzo dito. Si osservi di porvele bene asciutte, alquanto a pendìo, e che non si tocchino l' una con l' altra.

D. In quali altre maniere può accrescersi il vitto del bestiame?

R. Facendo ritratto di tutte le prode, argini, ed altri pezzi di terra, che in ogni podere spesso si lascian sodi, gettandovi delle veccie, veggioli, più tardi degli orzi per segare in erba. Seguire parimente dovrebbesi l'uso della pianura Fiorentina, nella quale dopo segato il grano alla prima acqua fanno un mescolo d'avena, di veccie, di lupini, ec., che si dice *ferrana;* con più vantaggio poi in quei campi che debbono vangarsi, avendo così una verzura perfino a dicembre. Del vantaggio della foglia secca e fresca ne parleremo a suo luogo.

CAPITOLO VII.

Degli Alberi in generale.

D. Cosa può dirsi sopra i nostri alberi in generale?

R. Quantunque fiorisca l' agricoltura nelle nostre provincie, conviene però confessare, che circa la propagazione, e l' educazione degli alberi vi sono degli errori, che cagionano un danno notabile alla durata, e frutto dei medesimi. Nessuno ignora lo stato miserabile dei nostri boschi, ed a tutti è manifesta la decadenza, e l' imbastardimento, dirò così, di molti alberi fruttiferi.

Non permettendomi la brevità di trattare sopra tutti gli alberi in particolare sì da bosco, come da frutto, proporrò alcune regole generali ai medesimi, e quindi passerò alle specie più necessarie per l' istruzione del contadino.

Principierò dal semenzajo per sapere come vadano trattate le piante fino dal suo nascere.

D. Cosa s' intende per semenzajo.

R. Un pezzo di terra destinato per porvi, e rilevarvi dal seme tutte le diverse qualità di frutti, ed alberi, di dove poi si levano per trasportarli nel piantonajo. Ogni altro modo di riprodurre gli alberi fuori che per seme può alterare la specie, o peggiorarla in guisa, che oltre ad aversi delle piante poco durevoli, e di legname debole ed infetto, possono ancora produrre pochi frutti, o questi non riescire fecondi. Gli alberi fruttiferi venuti da seme ricevono più facilmente l' innesto, danno frutte di miglior sapore, e qualche volta di una varietà che partecipa della na-

tura salvatica, e domestica, ed hanno più prospera la vegetazione.

D. Qual qualità di terra si dee scegliere pel semenzajo?

R. Di mediocre qualità, e che sia analoga, o quasi simile al terreno dove le piante debbono essere poste stabilmente.

Pieghi però piuttosto al grasso, che al troppo sterile, e sia esposta fra levante, e mezzo giorno: sia discretamente sciolta, ma non abbia troppa profondità, acciocchè le piante barbichino più orizzontalmente, o fra le due terre, che all' ingiù. Si tolgano diligentemente tutte l'erbe, e tutti anco i più piccoli sassoli, sminuzzando il terreno più che sia possibile, specialmente seminando alberi di seme minuto, o in terra tenace. In una cattiva terra vengono le piante difettose, e adagio, e come suol dirsi fanno il *respo;* in terra troppo sostanziosa vengono bene, ma non si adattano poi ad un terreno inferiore, e qualche volta vi periscono (1).

D. Come si dispone il terreno del semenzajo?

R. In tante porche di un piede in circa, ed anco più secondo la qualità dei semi, distribuendo i solchi in modo, che possano servir di scolo, e di viottolo per annaffiare, sarchiare, e ripulire dalle mal' erbe le piante. Se il terreno è argilloso più rilevate siano le porche, più larghi, e profondi

---

(1) Parlando ad Agricoltori, e non a persone che formino piantonaje per traffico, senza curare la fine, che le diverse piante possono fare, poste in un fondo più sterile, debbo avvertire, che quando si dovesse comprarne, non bisogna lasciarsi ingannare da un apparenza d'una bella vegetazione, o dal minor prezzo, ma bisogna levarle da un clima, e da una terra analoga al posto dove debbono produrre il suo frutto. Onde sarà cosa ottima, che in diversi posti il possidente pensi a formare semenzaj, ec.

i solchi. Il risparmio della terra rovina il semenzajo, perchè quando chi lo custodisce non può girarvi liberamente, senza porre i piedi sopra le tenere piante, o non può custodirle come conviene, o le calpesta.

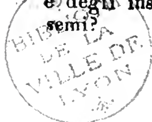
D. Quali frutti debbono scegliersi per i semi?

R. In qualunque albero si sceglieranno i frutti dai rami laterali, o che restano al di fuori della pianta; che siano ben maturi, ben formati, ec., e se per la perfetta maturità marciscono, avranno il miglior seme.

D. Quando, e come dee farsi tal sementa?

R. Primieramente conviene disporre i semi, separandone le qualità in modo, che quando sono nate l'ombra delle piante più grandi non danneggi, e soffoghi le più piccole. In due tempi si seminano gli alberi, al principio dell' autunno, e della primavera; ma questa sarà la migliore stagione per assicurare il seme dagl' insetti, e dai diacci. E' un difetto il seminare troppo fitto, perchè rende difficile il trapiantare, come ancora il porre due semi insieme con intenzione di lasciare la pianticella più vegeta, perchè ne soffre anco questa. I semi coriacei, o con buccia dura, come sono i marroni, le ghiande, ec., si coprano con terra leggiera uno, o due dita secondo la loro grossezza, e quelli a nocciolo a quattro dita di profondità, che così dopo l' inverno, seminandoli in autunno, saranno atti a germogliare, osservando di porli nel terreno con la punta all' ingiù verso il centro della terra. Circa la distanza, i frutti a seme si gettano più fitti di quelli a nocciolo, i qnali richiedono almeno un palmo di distanza.

D. Per scansare il danno delle stagioni, dell' acque, e degli insetti, come possono conservarsi certi semi?



R. Il miglior mezzo è di porli al principio dell' inverno in una cassetta, formando un suolo di rena, o di terra ben trita, ed uno di noccioli, ghiande, castagne, ec. Si pone la cassa in una cantina quando è ripiena, o in altro luogo d'aria temperata, avvertendo di tener la terra moderatamente umida. Così alla fine dell' inverno avendo la maggior parte germogliato si disporranno nel semenzajo alla distanza necessaria.

D. Quali diligenze debbono usarsi perchè nascano, e vegetino le piccole piante?

R. Se la terra è forte, o che facilmente s'indurisca dopo la sementa sarà bene coprirla di cenere, fuliggine, o concime vecchio minutissimo, acciò difesa dal sole non formi crosta. Usano alcuni coprirla di paglia di segale che poi levano allo spuntare delle pianticelle. Si procuri di tener pulito da qualunque erba il terreno, e spesso zappettato (1), il che contribuirà molto alla freschezza della terra, e alla buona vegetazione delle piante.

---

(1) Non sarà mai troppo il rammentare all' Agricoltore la frequente zappatura intorno le piante, specialmente giovani, quando questa però sia bene eseguita.

Alcuni citano la bella riuscita che fanno le piante nei cortili, ed intorno le case dei contadini senza esser loro lavorato mai il terreno.

Vorrebbero con ciò scolparsi, e quasi difendere la loro pigrizia; ma prescindendo dai vantaggi della situazione locale, dalla terra non spolpata, dal benefizio delle sugose esalazioni dei corpi assorbite dalle foglie, e dal tronco di queste piante fortunate, dai rottami, dalla calce ed altri ingrassi, de' quali sono ripiene le terre di certi posti; evvi un' altra necessaria osservazione, ed è che non sono le piante ivi poste danneggiate nelle radici nè colla vanga, nè con l' aratro Che se alle piante nei suddetti luoghi si aggiungerà la buona coltivazione, come segue nei giardini vicino alle fabbriche, sempre meglio vegeteranno.

La natura è maravigliosamente potente, ed attiva nella vegetazione, segue le sue leggi, e le piante prosperano, se l' indiscreta mano del coltivatore non distrugge a forza i principj naturali, come spesso accade.

Circa l'innaffiare bisogna essere discreti, e far ciò quando ci è una necessità, altrimenti le piante non avranno la necessaria robustezza, e poi non s' adatteranno a tutti i terreni. Quando le piante fossero troppo fitte conviene diradarle, levando le più deboli, dopo avere innaffiata la terra.

D. Cosa s' intende per vivajo, o piantonajo?

R. Uno spazio di terreno più, o meno grande, ove alla distanza di due, o tre piedi si formano dei filari in porche di 10, o 12 piedi di larghezza, attraversate da viottoli necessarj per eseguirvi i dovuti lavori.

Allorchè le piante hanno 18 mesi, o due anni, si trasportano nel vivajo.

D. Come dee formarsi il vivajo, e qual' è il suo vantaggio?

R. Primieramente s' osservi che il suo terreno s' avvicini più di quello del semenzajo alla natura del suolo dove debbono stabilmente porsi le piante, e che abbia quattro piedi almeno di profondità di lavoro. Se vogliono innestarsi quì le piante si darà una distanza di due piedi da ogni parte ed allora il vivajo prende il nome di *nestaja* (1).

Il trasportare del semenzajo al piantonajo i piccoli arboscelli è loro come un mezzo innesto, quindi le piante s' avvezzano a mutar terra nella prima età, si dilatano, e stendono a fior di terra

(1) Vi sono delle piante che provano bene poste salvatiche, come il pesco, ec.; in alcune però è cosa pericolosa, ed incomoda, specialmente in una piantazione in grande. Innestandole nel campo, se non prendono al primo innesto i replicati tagli pregiudicano alla pianta specialmente essendo adulta, e qualcuna sarà albero formato e sarà salvatica, e non si potrà dare ai rami quella forma, che si desidera. In oltre in un vasto podere si lascieranno molte piante scorrere senza innestare, e quelle innestate non saranno riviste in tempo, e custodite, cosa assai necessaria.

le loro radici invece di profondarle, onde con più facilità possono portarsi al campo col pane come voi dite.

D. Quali lavori richiede il vivajo, o piantonajo?

R. Fino dal momento che è piantato richiede molta cura. Nel primo anno si farà con la zappa un lavoro leggiero per non offendere le tenere radici, ma si sarchierà la terra almeno due, o tre volte nel corso dell'anno. Negli altri anni si usi la vanga almeno una volta, osservando sempre di non offendere le radici, di ricoprirle bene, levando tutte l'erbe con le mani, specialmente le gramigne. Si dee solo innaffiare per pura necessità, cioè nella grande estate si debbono staccare tutti i getti lateralmente, ma non dee eseguirsi ciò quando le piante sono ancor tenere, perchè allora il taglio loro pregiudica. Quando avranno un pollice di grossezza si staccheranno i laterali posti al basso. Potranno nella prima età recidersi i rampolli più deboli allorchè più insieme escissero dal terreno, riserbando quello solo che è il più vigoroso. Si paleranno queste tenere piante perchè vengano diritte, e non siano rotte, o agitate dal vento, ec.; osservando però di non offenderle nelle radici quando si palano.

D. Si posson formar piantoni anco di polloni levati dal piede, o da' rami delle piante, dal bosco, ec.?

R. Ciò si usi in quelle piante, alle quali ci costringe la necessità, o in quelle nelle quali si vede per la pratica un vantaggio, perchè si acquista tempo. Senza il semenzajo però non si speri una pianta di lunga durata, ma volendo ciò fare, si scelga un terreno piuttosto sciolto.

D. Volendo margottare dei polloni che nascono al piede, quale è la maniera migliore?

R. Si rincalzi il pollone con del terriccio calcato

all'altezza di più di un piede. Per più sicurezza può adattarsi al pollone un cerchio, o cassetta senza fondo di giusta grandezza, riempiendola di detto terriccio, coprendolo di borraccino, e innaffiandolo ancora secondo il bisogno. Si fa ciò alla fine dell'inverno, e se all'autunno il pollone ha barbicato si pone nel piantonajo, altrimenti s' aspetta all' anno venturo. Molte altre maniere vi sono di margottare, ma ciò appartiene più ai giardinieri, che ai contadini. Passiamo all' innesto.

D. Ditemi qualcosa circa le molte maniere d' innestare?

R. Migliorandosi assai le piante per mezzo dell' innesto, presso in trenta maniere s' usa questa operazione. Queste però non sono se non che modificazioni delle tre principali, cioè a marza o a spacco, ad occhio, ed a bocciolo, o anello. Ognuno seguiti quel sistema, che trova più facile, e vantaggioso, adattato però alle diverse piante.

D. Quali sono le preparazioni per innestare con vantaggio a marza?

R. Avanti la primavera, prima che si ponga in moto il sugo, si prendono le marze con le quali si vuole innestare, scegliendole nell'albero domestico di miglior qualità fra le più vigorose, e diritte, ma da frutto, e non poppajone. Qualche tempo avanti l' innesto può svettarsi il tronco da innestarsi quattro, a cinque dita sopra al luogo dove poi vuol porsi la marza, mentre così fissandosi il sugo tutto entro il tronco, concorre ad assicurare nell'atto dell'innesto l' unione della marza.

D. Quali cose debbono osservarsi in tale innesto?

R. Reciso il tronco con la sega si eguaglierà subito con un cultello bene affilato. Non è buona regola nel fare lo spacco per introdurvi le marze, più o meno che siano, di fendere la midolla

del tronco. La marza nella parte di sopra non si tagli in pari, e la maggior parte della buccia resti dalla parte dell'occhio, osservando di lasciare due occhi soli dei più belli, ed accomodare la mazza in modo che l'occhio di fuori resti vicino al fusto.

Il più necessario si è che la corteccia della marza, e del fusto combacino bene insieme, e precisamente nei libri, o seconde buccie. Si leghi quindi con della canapa, o con scorza di vinco il fusto, e si copra il taglio con mestura, che lo difenda dal sole, dall'acqua, ec.

L'innesto a *corona* è quasi simile dell'antecedente: in questo si pone le marze fra la scorza, ed il legno, osservando di scarnirle, ed assottigliarle con una certa delicatezza, onde termini appuntata come una penna Questa maniera d'innesto fra i contadini s'usa solo nell'ulivo, o poche altre piante di legname duro; fra i giardinieri è più comune.

D. Come si fa l'innesto a oochio?

R. Si fa scegliendo un buon'occhio domestico, staccondolo insieme con un pezzetto di scorza triangolare, o a tre punte, il quale si porrà alzando con una biettolina fatta a coltello d'osso, o di legno duro, la scorza del salvatico, dopo avervi formato un taglio fatto a forma di croce. Quindi con diligenza si riunisca la scorza, legandola con filo di lana, osservando di lasciare l'occhio perfettamente scoperto.

Qualche volta all'occhio vi si lascia un poco di legno, staccandolo andante senza levarlo, osservando però che non resti più largo della scorza. Così s'insinua più facilmente la gemma, o l'occhio.

In due stagioni dell'anno innestasi ad occhio:

in primavera ad *occhio aperto*, ed in autunno a *occhio chiuso*, ed in questa stagione riesce meglio perchè l'occhio ha più tempo d'unirsi prima di sbocciare.

D. Questa maniera d'innesto con quali piante è più utile?

R. E' vantaggioso in tutte le piante, e dà tempo a vedere se si è attaccato l'innesto prima di tagliare il fusto del salvatico.

In tutte le piante resinose è più in uso che nell'altre; anzi in alcune è necessario, come nel pesco, ed altre, perchè difficilmente riescono a spacco, o in qualunque altra maniera.

Sarebbe desiderabile che dai contadini fosse generalmente praticata, come la maniera la più vantaggiosa.

D. Come si fa l'innesto ad anello, o a bocciolo?

R. Si osservano i due rami, o messe dell'anno scorso del salvatico, e del domestico, e a colpo d'occhio veduto che siano eguali si cava l'anello dal domestico con uno, o due occhi, si fende in 4, o 5 strisce la scorza del salvatico, s'infilza l'anello domestico scendendo tanto che calzi appena; s'inalzano quindi le strisce in modo che non coprano gli occhi. Si taglia il ramo a una giusta distanza, e si copre il taglio legandovi sopra le strisce.

E' necessario che le piante siano perfettamente in succhio, come voi dite, altrimenti l'innesto non si attacca. Questa maniera s'usa felicemente col moro, col castagno, noce, ec.

D. Vedute le principali maniere d'innestare, cosa dee avvertirsi per facilitarne la buona riescita?

R. E' necessario che le due piante entrino in succhio nel medesimo tempo, e come dicono gli scrittori, che abbiano fra loro un analogìa, o so-

miglianza, come il mandorlo, ed il pesco, ec. È noto che un pero non riesce nel pesco; ma non si sa da tutti che qualche melo non farà presa sopra un altro melo, così un pero primaticcio innestato sopra un pero tardivo non si attacca. Bisogna dunque esaminare tutti i rapporti, e quanto maggiori saranno fra le due piante, tanto più si può sperare un felice innesto. Si osservi primieramente che siano in succhio, come dissi, nel medesimo tempo, in fioritura, maturità, ec.

Ecco dunque la necessità dei semenzaj, e vivaj per fare anco questa operazione in regola.

Non tutte le piante poi ammettono la medesima maniera d'innestare, e questo ve lo farà chiaramente vedere l'esperienza. Vedrete che gli alberi resinosi vogliono l'innesto a occhio; il noce, il castagno, il moro a bocciolo, come dissi, ec.

Ancora la qualità del terreno dee determinare la scelta piuttosto di una pianta, che d'un'altra. Così se voglia innestarsi un albicocco, o pesco di durata in un terreno sciolto, s'innestino sopra un mandorlo, all'opposto sopra il pruno, se sia umido e forte il terreno.

D. Quale è il tempo più proprio per l'innesto?

R. Non possiamo in tutto l'anno usare le medesime maniere d'innestare. L'innesto a *spacco*, a *corona*, ed a *bocciolo* sono nella primavera, come ancora ad *occhio aperto*. Ad *occhio chiuso* s'usa nella seconda mossa del sugo, che suol seguire verso il fine d'agosto fino all'ottobre, cosa facile a conoscersi. Alcuni attendono alla luna, ma meglio sarà scegliere una giornata asciutta, e senza vento.

D. A qual'altezza del fusto dee farsi l'innesto?

R. Quando vogliano aversi alberi d'alto fusto s'innesti alto, ed al piede se siano piante per spagliera, o nane.

D. Come dee farsi la scelta delle marze, e delle gemme.

R. Da questa scelta molte volte dipende la buona, o cattiva riescita dei nesti. Si sceglieranno dalle messe dell' anno antecedente dalla parte del mezzo giorno da quelli alberi, che sono per fare il suo frutto in quell' anno Quando s' abbiano comode le marze si taglino dal domestico poco avanti la primavera, osservando ciò, che abbiamo detto di ciascuna maniera d' innestare, e se vengono da lontano paese per conservarle fino al tempo dell'innesto, si sotterrino tre dita sotto un muro a mezzogiorno, e si coprano di paglia nel pericolo di diaccio.

D. Cosa dee osservarsi nel legare gl' innesti?

R. Varj sono i modi, che s' usano nella legatura, e difesa del taglio, e delle gemme dell' innesto. Ciò che dee notarsi si è che negli innesti a occhio sarà bene usare delle strisce di lana invece di altre troppo forti legature. In qualunque innesto si esaminino le legature se siano troppo strette, onde non impediscano la vegetazione; e ciò specialmente nell' innesto ad *occhio aperto*, e però dopo tre settimane quando siamo assicurati dell' unione, si taglino le legature.

L' innesto va visitato spesso, per liberarlo dagli insetti, ec., o sia nella nestaja, o ne' diversi campi del podere.

D. Passando alla ponitura delle piante, come dovremo contenersi nel principio di tale operazione?

R. Se la pianta è levata da terra di miglior qualità di quella dove dee restare, maggiori dovranno essere le diligenze. Così ancora se la pianta è nata, ed allevata in clima, o aria migliore. Il contadino diligente consideri la pianta traspor-

tata nel podere, come un tenero parto, che si levi dal latte. Ciò avvertito, nel cavare le piante dal vivajo avrete somma cura di non offendere le loro radici, e di lasciare loro molta terra, o come dite, con molto pane, e però vanno levate quando il tempo è buono, e allorchè la terra è moderatamente umida. S' osservi ancora, che la pianta non abbia incominciato a muovere.

D. Quando si piantano gli alberi?

R. Appena estratto l'albero, potendo, si ripianti perchè stando fuori di terra sempre patisce.

L'autunno generalmente al momento della caduta delle foglie è la stagione migliore per la ponitura, quando l'esperienza del luogo non ci dimostri essere cosa migliore far ciò al principio della primavera. Per molti alberi sempre verdi il tempo più sicuro è il principio d'aprile.

D. Come si pianteranno?

R. Ben fatta, e preparata la fossa da del tempo, ciò che diremo altrove, si pensi per la prima cosa a conficcare nel fondo duro della terra un diritto, e forte palo, che servir dee alla stabilità della pianta finchè siasi assodata nelle radici. Quindi si formi un letto di terra sciolta, e sottile, con mescolanza di concio spento, o terriccio. Il fittone, specialmente nelle piante di campo, si pieghi obliquamente, o si faccia circolare intorno la fossa, e la sua estremità si profondi nella medesima. Nei terreni poco profondi, e nelle piante fruttifere, si consiglia da alcuni di reciderlo. Si distendino le barbe per tutte le parti, recidendo solo quelle secche, o lacere, addirizzandole in modo che quanto più s' allontanano dal fusto più abbassino. Cio seguirà quando il ceppo della pianta venga sostenuto da un piccolo poggetto formato a tal fine, avendo riguardo al pane che copre le barbe.

Dopo ciò si coprano le barbe con terra ricotta e concio fino all' altezza di più di un palmo, calcando il tutto leggiermente. Si riempia poi, e si ricolmi la fossa, avvertendo, che la pianta non rimanga a fondo più di un braccio. Perchè poi abbia maggior rincalzo dopo qualche anno convien disporre la situazione del suolo, acciò la pianta si rincalzi, o per mezzo del deposito dell' acqua, o in altro modo. Subito dopo averle piantate gioverà adacquarle, acciò la terra prontamente s' unisca alle barbe, ed entrino subito in vegetazione (1).

D. Se si dovesse piantare un albero già grande cosa dee osservarsi?

R. Oltre le cose sopraddette siccome se gli tagliano nello scalzarlo molte barbe anco grosse, ed il fittone, che non si riproduce, è necessario levargli ancora dei rami, e della fronda, perchè si mantenga in una proporzione di assorbimento, e di traspirazione fra le radici, e le foglie. Ciò dee osservarsi ancora nelle piante dei vivaj, qualora siano un poco trapassate, ed abbiano troppi rami in confronto delle radici; avvertendo però che le tagliature siano fatte in regola, e ricoperte di mestura.

D. Quali altre diligenze debbono usarsi con le nuove piante?

R. E' cosa imperdonabile, che intorno le medesime vi si faccia qualunque sementa; così non si possono zappare, e vien loro rubato il necessario nu-

---

(1) Ho ritrovata molto vantaggiosa l' appresso regola. Si prenda un poca di bovina, o sterco cavallino, e terra cotta vagliata bene; si metta in un vaso, e si stempri il tutto con dell' acqua, poi si prenda la pianta, e si tuffi più e più volte onde resti ben coperta di tal mestura nella parte che dee sotterrarsi, e quindi si ponga.

trimento. Non si semini dunque intorno a giusta distanza; si rinnovino le zappature nell' estate tre, o quattro volte, si governino ogni anno nel novembre; due anni dopo la piantazione potandole in regola onde formino il palco, ma non a troppa altezza. Qualora mostrino molto rigoglio si potino prima dei due anni, ed in questa potatura di piante giovani è tempo di pensar piuttosto alla buona figura dell' albero, che all' abbondanza de' frutti, scapezzando le rame già grosse, lasciando lunghe le piccole. L' esperienza ci fa vedere, che un albero così custodito ha fatto più in un anno, che un altro in sei, intorno al quale vi sia stato seminato, e non abbia avute l' assegnate diligenze. Si dia poi agli alberi una giusta distanza, e simetria, o sia bella, e buona disposizione nel campo. Alcune volte sembra, che chi ha fatta una piantata abbia considerati gli alberi, quasi che dovessero restare come quando furono posti senza crescere mai più. Dal porre le piante fitte, e senza simetria ne segue che non acquistano mai il suo vigore, aduggiano il terreno, ed aduggiandosi ancora fra loro non fanno frutto se non nelle cime (1).

---

(1) Agli ulivi, e frutti s' assegna la distanza l' uno dall' altro di quaranta piedi, e debbono essere disposti in modo, che fra di loro corrispondano in squadra; simetria che dagli antichi si chiamava « Quinconce » dalla figura (V) che formano tre alberi piantati in terzo, posti alternativamente tra i vuoti d' una fila con l' altra. Cosa ormai nota a tutti, ed oggi non mancano in ogni provincia Toscana dei belli esemplari di coltivazioni fatte nelle regole, senza che io mi prolunghi sopra un articolo troppo vasto. e che vien trattato da tutti gli Scrittori, che insegnano formare una nuova coltivazione. Solo noterò. che alcuni non approvano il sistema di disporre le piante in *quinconce*, ma l' altro in *settonce*. come propone il ch. Mattemat. Ferroni in una Memoria *sulle piantazioni regolari*, *ec.* Fa vedere che questa disposizione è la più favorevole all' equidistanza per l' oggetto di procacciare agio, e virtù alle piante onde suc-

D. Quali cure esigono le piante già adulte?

R. La portatnra, la lavoratura del terreno, e la concimazione.

D. Cosa s'intende per potatura?

R. E' un operazione, con la quale a suo tempo da persona capace si purgano tutti gli alberi dei ramoscelli secchi, infetti, ed inutili. Con ferro bene affilato si lasci un taglio ben pulito, senza risalti, lacerazioni, e scheggiature, altrimenti sarà maggiore il danno del vantaggio della potatura.

D. Come si distinguono i rami da frutto dagli inutili?

R. Quei da frutto sono corti, grossetti, ben nutriti, e con molti bottoni fitti, e rotondi; gli occhi che portano foglia, e bacchette sono più radi, lunghi, e appuntati. Come inutili si debbono togliere i rami, che vengono fuori di luogo, come dalle radici, dal tronco, dai rami vecchi, ec. Debbono levarsi anco i poppajoni a voi ben noti, ma in qualche caso di bisogno debbono lasciarsi, raffrenando però il loro rigoglio con regola di pennato per renderli fruttiferi.

D. Cosa dee notarsi generalmente circa la potatura, perchè il potatore operi con reflessione, e non a caso?

R. Ogni potatura la più piccola è una ferita che si

---

chiando con eguaglianza perfetta gli elementi della vegetazione dalla terra, dagl'ingrassi, dalla luce, e dall'aria, germoglino tutte con lo stesso vigore, e con non dissimile fortuna fruttifichino, e si riproducano. Questa disposizione eguale può eseguirsi formando la piantazione a triangoli equilati, sei dei quali combinati insieme fanno un esagono regolare. Un'osservazione pratica può farsi sulle cellette lavorate dalle api, le quali seguendo il perimetro dell'esagono conservano un'egual distanza degli angoli al centro di tal figuea, con evitare qualunque interstizio, e irregolarità.

Oltre la prelodata Memoria può vedersi su ciò l'Opera, *Elementi botanico-agrarj*, del sig. Dottor Gallizioli, T. III. pag. 359.

fa all' albero, ed un impedimento alla midolla di più estendersi per quella parte. Si tenga dunque per massima di risparmiare il ferro quanto è possibile. Il diligente contadino fino dal secondo anno della pianta levi le gemme interne, ossia boccie, ed anco in altri luoghi dove non debbono essere rami, e così formerà il palco, e poterà la pianta senza la lacerazione del ferro, e ricondurrà i sughi, e la forza ai rami esterni, e che debbono restare. Ciò si dica anco dopo che già sono sortiti i rami poppajoni, e le altre messe da levarsi, circa le quali non s' intende, che il contadino debba aspettare a levarle quando hanno indebolita la pianta, e rubato il vigore ai rami necessarj. Ciò si usa solo nelle viti, ma perchè non si dee fare anco negli alberi?

Nei piccoli rami si consiglia di fare il taglio rotondo, e vicino alla gemma, e così nell' anno venturo il taglio verrà ricoperto. Negli altri poi si farà a scarpa, ossia obliquo ma ben pulito, e nei gran tagli il diligente potatore ci porrà della mestura per difenderli dal sole, dalle pioggie, ec. (1).

Il maggior danno che ne venga dalla potatura mal fatta si è quando si tagliano i rami non alla sua base, o vicino alle gemme, ma poco sopra, perchè quel troncone, non potendo essere coperto dalla corteccia, si secca, e si corrompe, e spesso comunica il male al pedale, che infradicia, si vuota, e qualche volta va a perire.

D. Perchè la potatura si eserciti con la più grande

---

(1) Oltre la mestura da innesti gli Scrittori propongono l' unguento di S. Fiacre, che consiste in un mescuglio di sterco vaccino e di argilla, o altra terrà tenace.

diligenza, ditemi anco quali sono i fini per i quali si potano le piante?

R. La potatura tende ad equilibrare nella pianta il sugo nutritivo, e per riconcentrarlo onde rendere la pianta più feconda di migliori, ed abbondanti frutti; per dare un ordine, e una bellezza all' albero; per isolare, o render più chiara la pianta onde goda per tutto della luce, e dell' aria, e perchè la pianta non aduggi il terreno; finalmente per togliere quei rami inutili, e malati che rubano il nutrimento ai fruttiferi, e comunicano l' infezione ai sani, e a tutta la pianta. Avanti di por mano dunque a questa faccenda rifletta il potatore, ch' è il capo d'opera del bravo contadino; e che è meglio potar poche piante nella giornata, che precipitarne molte. S' impieghi in ciò il più accorto della famiglia, il quale da un vecchio esperto sia istruito, altrimenti sarà un ciarlatano che la vuol fare da medico, e che senza principj pretende imparar l'arte con straziare dei corpi infermi. Ognuno sa che quando il contadino muta podere, una delle più attente osservazioni per il nuovo padrone è la tenuta delle piante.

D. Quali sono gli strumenti, che il potatore secondo l' opportunità dovrebbe portare nel campo?

R. Il pennato, il roncolo, il folcino, due scalpelli o scorbie, l' una grande, e l' altra piccola, un mazzuolo di legno, ed una sega; e con questi passeggiando il suo podere, ne osserva ad una ad una le piante, e medita prima di porvi la mano, ciò che meglio a ciascheduna convenga.

A questi strumenti potrebbe aggiungervi una forbice sull' idea della tanaglia che usano i giardinieri, la quale si è introdotta anco in qualche parte dell' agro Fiorentino, e che è molto sbrigativa per le viti nei piccoli tagli, ed anco per

i rami sottili degli alberi. Ciò che è necessario in tutti questi strumenti, che siano sempre bene in taglio.

D. Quali sono le regole principali, che debbono guidare la potatura?

R. Convien disporre la pianta in modo, che da ogni parte venga diviso il nutrimento secondo lo stato, e situazione della pianta; e che vada a fecondare le medesime parti per la via più breve, ma in modo che il troppo, e il poco non sia pregiudicevole; poichè gli alberi si sdegnano, e periscono sì per le poche rame, che per le troppe. Questo è il principio fondamentale di tutta la potatura.

Si potino corti quei rami da legno, che più degli altri si fossero ingrossati, e più lunghi i più sottili Così si poti lungo sopra gli alberi da frutto di razza piccola, specialmente situati in terra grassa, e corto se siano di razza di frutte grosse, posti in terra magra.

Nei luoghi bassi, e ombrosi si guidi la pianta più alta, e si tenga chiara, ed aperta di rami; nei luoghi alti, ed ariosi si tenga bassa di fusto, e di rami.

Aperti in mezzo, o come dite a paniera (1) si tengano tutti i frutti d'autunno, e da inverno, perchè vi giri l'aria, e vi penetrino i raggi solari; i frutti da estate si lascino più folti per moderare il troppo calore del sole.

Ogni ramo secco, quelli deboli, i mal formati, gli storti debbono andar sotto il ferro. Circa i poppajoni si debbono qualche volta lasciare, o per

---

(1) Circa gli Ulivi vedremo a suo luogo la moderazione di questa regola generale.

ridurli a frutto, o perchè qualche volta dieno sfogo al troppo umore della pianta, e così si rende fruttifera: generalmente però bisogna essere attenti a levarli subito tanto dal piede, che dai rami.

Il buon potatore dee prevedere l'esito dei rami, conoscer quelli, che una volta dovrà tagliare, e per tempo lasciarne dei nuovi per rimpiazzare i voti. Queste sono le regole principali pel potatore; assai più ne imparerà dalla pratica, e troppo ci vorrebbe a riportare tutte quelle, che s'assegnano per una tale importante operazione.

D. Qual'è il tempo più opportuno per la potatura?

R. E' dall'ottobre fino all'aprile, cioè subito dopo la caduta delle foglie fino allo sbocciare delle medesime. Sarebbe però bene potare le piante deboli subito caduta la foglia per riconcentrare i sughi nelle parti che debbono restare; dalla metà di febbrajo a tutto marzo quelle forti, e le poste in terre sottili asciutte, e poco sostanziose, ed anco i frutti da nocciolo.

Generalmente non si poti in tempo di pioggia, di guazza, o nel pericolo di gran freddo, e diaccio vicino.

Quando parleremo dell'ulivo, della vite, ec. aggiungeremo altre cose, tanto sopra questo articolo, quanto sopra altri appartenenti a tali piante come le più vantaggiose.

D. Oltre la potatura, e ripulitura della pianta per avere frutti buoni e belli, quali altre diligenze possono usarsi?

D. Si pratica di diradare le frutte, quando queste siano troppe sopra una pianta, o anco sopra un sol ramo; ed in fatti queste cadono mezze fatte dopo avere tolto il sugo all'altre, che restano, le quali mai non vengono di quella grossezza, e

sapore, che vengono quando sono diradate per tempo. Ciò è praticabile in frutte rare, e squisite. Per l'istesso fine si spuntano le vette dei rami, sopra i quali si vedono allegate le frutte, o colle dita, o con un roncolino, purchè non si faccia troppo vicino alle frutte medesime.

I peschi, gli albicocchi, e i susini godono per questa operazione, assai più che gli altri frutti.

Anco le foglie della pianta si diradino, quando si vedessero delle frutte troppo oppresse dalle medesime, così maturano meglio, e acquistano colore. Tale diligenza è più opportuna colle frutte d'autunno, e d'inverno, che con quelle d'estate.

D. Oltre a tutto ciò gli alberi non richiedono altre diligenze?

R. Si debbono lavorare le terre al piede degli alberi specialmente giovani, e di tutti quelli situati in terre, che nel caldo si fendono, ponendovi poi sopra dell'erbaccie, o foglie, che con gran vantaggio delle piante mantengono fresco il terreno. Se mai si dovesse circondare di sementa la pianta giovine non vi si seminino granaglie, ma piuttosto legumi, e specialmente fagioli, i quali e per i lavori che richiedono, e per l'ombra che danno, e per le foglie che cadono sul terreno, non saranno tanto da biasimarsi.

Essendo le piante novelle esposte al danno delle bestie si rivestano con degli spini, ma non si stringano senza un guancialetto di paglia, onde gli umori abbiano libero corso; e se la necessità portasse di fare una fasciatura a tutto il fusto, si visiti ogni tanto tempo, onde, o il troppo umido, che qualche volta vi diaccia con grave danno, o gli insetti, non offendano la scorza, ed anco il legno: il che converrà anco con i suddetti guancialetti. Si levi dal fusto la corteccia secca, ed il legname fradicio, e morto.

Per la piante deboli, e per quelle, che hanno una forte buccia, che forma un cerchio è vantaggioso il fenderla per il lungo del fusto con la punta d'un coltello in modo di non offendere il legno. Ciò si faccia anco a quelle la di cui scorza gonfia per il troppo umore.

Gli alberi da frutto, specialmente i resinosi, e i gommosi, come i susini, ciliegi, peschi, ec. cresciuti in luogo magro, con scorza troppo forte, si ajutino con una, o più incisioni a piè di quelli, le quali vi richiamano il sugo superfluo, che forma ciò che dite *orichicco,* il quale fa perire molte di tali piante. Ma non solo agli alberi gommosi è necessario il procurare un tale sfogo, ma ancora a quelli, che abbondano di molto sugo, fra i quali il gelso. Queste aperture, o cauterj si facciano nella primavera. Sono della massima utilità per impedire principalmente tanto lo strozzamento del tronco, quanto quella malattia, che anco nelle piante dicesi idropisia, o anasarca. I muschi, e i licheni, detti da voi lingue, ec. si levino ancor essi.

Il musco impedisce l'ingrossamento dell'albero, e la necessaria traspirazione, trattiene l'umidità, ec.

Fino dalla sua gioventù si tenga pulita la pianta con fregagioni, che non offendano la scorza: e se è vecchia, ed il musco alto, si stacchi con le mani, o si strofini con panno ruvido sopra il tronco, e i rami principali in tempo di pioggia, e l'acqua consecutiva rilaverà la pianta con suo gran vantaggio. Pochi dei nostri contadini usano queste diligenze, ma molte sono le piante nei nostri poderi, che periscono prima del tempo.

D. Dovendo concimar tutte le piante, sarà possibile avere tanto sugo quanto è necessario?

R. Il contadino può rimediare alla mancanza dei sughi, almeno in parte, con la sua industria, e attività. Rammassi nell' autunno tutte le foglie, ed erbaccie inutili, e le vanghi, sotterrandole per dove si estendono le radici della pianta. Il mutar la terra, e trasportarvene altra riposata, e di buona qualità con delle corteccie, o piote erbose, è stato ritrovato un buon nutrimento anco per quelle piante, che si pongono nei filari per esserne perita un'altra, avvertendo però di toglierne le radici antiche (1).

D. Quali sono i rimedj, che s'assegnano per le piante, che vanno a perire per certe malattie, o che non producono frutto?

R. Molte malattie vengono agli alberi per i geli. Per prevenirle, specialmente nelle piante più delicate, sarà bene spogliarle avanti tempo delle foglie a poco a poco, onde dar tempo alle radici di soffrire questa perdita.

Alla gomma, ed a certe piaghe, che si formano nella pianta, e che talvolta attaccano l' interno della midolla facendolo infradiciare, si levi la parte offesa con scorbia larga, o altro strumento adattato con diligenza fino al vivo, coprendo la ferita con un unguento composto di terra argillosa, di sterco bovino, e di loppa di grano.

All' ingiallimento delle foglie, al cader dei frutti, ec., quando venga da indebolimento della pianta, ognun vede, che si richiede del buon

---

(1) È un ottima pratica quella di alcuni contadini, i quali vicino al campo fanno delle fosse dette *bottacci*, e vi gettano foglie, tignamiche, erbaccie, ec. e qualunque altra materia facile alla corrusione, e quindi degli strati alternativi di buona terra, o terriccio, e poi a suo tempo se ne servono per le piante, specialmente per le più deboli.

sugo, la mutazione della terra, come si disse, e se vi sono delle barbe infradiciate, convien tagliarle.

Gl' insetti dannosi si perseguitino fino nei loro nidi, specialmente ove depongono l'uova; cose tutte che richiedono più vigilanza, che fatica, e che fanno distinguere il diligente contadino dal pigro, e negligente.

Si prevenga in fine il male con le buone potature, e lavorature, e non s'aspetti a medicare la pianta quando è, per così dire, in agonìa.

CAPITOLO VIII.

D' alcuni alberi fruttiferi in particolare, principiando dall' Ulivo e dal suo frutto.

D. Dovendo trattare di alcuni alberi fruttiferi in particolare, e credendo bene principiare dall' ulivo, ditemi qualcosa in generale sopra questa pianta?

R. Il contadino Toscano, anzi tutta la nostra popolazione, non ha bisogno che le sia lodata una pianta di così ricco prodotto.

Questa quantunque portataci da paesi stranieri, custodita secondo le regole, ci dà un frutto d' un prezzo, che forma la risorsa di molte famiglie (1), ed anco della nazione; poco impoverisce il terreno, e poco l' aduggia. Ciò impegnar dee il contadino, specialmente se sia in una situazione adattata per l' ulivo, di averlo nel suo podere, ed usar tutta la cura per una pianta, che ricompensa la spesa dei sughi, e la sua fatica.

R. Come si propaga l' ulivo?

R. Per seme, per rami, per polloni, e per ovoli.

D. Come si propaga per via di seme?

R. Si scelgono le ulive ben mature, e meglio sarà lasciarle sopra la pianta fino a marzo; tempo in cui si seminano, dopo aver loro levata la polpa, in un buon terreno, e ben concimato posto a mezzo giorno.

---

(1) Il celebre Piovano Paoletti asserisce, che a' suoi tempi un anno per l' altro la Toscana rimetteva, oltre ai bisogni dello Stato, sopra 100 mila barili d' olio.

Nell' estate si innaffino questi noccioli due volte la settimana, e nell' inverno si tengano coperti con stoja posta in modo, che dalla parte di mezzo giorno restino alti, e dall' altra tocchino terra, e così godano il sole, e restino riparati dal freddo.

Non è generalmente ricevuto questo metodo perchè troppo lento, abbisognando spesso 9 o 10 mesi prima che nascano; poi ne resulta una pianta salvatica, che richiede l' innesto. Ma pure questo è il metodo più naturale, e diretto, ed il più sicuro per una lunga durata, ottenendosi così l' ulivo col fittone, ed altre radici, le quali profondano nella terra, e non restano esposte al calore eccessivo, ed al gelo.

L' innesto ingentilisce la pianta, e si ha quella qualità che si desidera.

D. Come si moltiplicano gli ulivi per mezzo di rami?

R. Si scelgono rami grossi almeno quanto un manico di vanga, di buona razza, giovani, con buccia grossa, liscia, e sugosa. Questi si seghino alla lunghezza di un palmo vicino a qualche occhio di dove esciranno le radici. Con coltello ben tagliente si pareggi il taglio da ambedue le parti, e si coprano i tagli con mestura da innesto. Nel mese di novembre o dicembre si porranno per ritto nella piantonaja alla profondità di 4 dita, usando le diligenze, come diremo circa gli ovoli. Siccome tali piantoni riescono incomodi nella trapiantazione a motivo del gran pane di terra, che convien levare, si porranno subito nelle fosse del campo ben preparate, usando loro quelle diligenze, che richiedono nel vivajo. Questa pratica riesce bene nei luoghi temperati, e nei terreni sostanziosi ma non già negli asciutti.

D. Come si propaga l' ulivo per via di polloni?

R. Si lascia crescere intorno la ceppaja di ulivi vigorosi, e di buona razza un sol pollone, e quando è grosso come un pollice si stacca con un poco d'ovolo, e con quelle barboline, che possono aversi, e perciò si tenga rincalzato. Quindi si ripulisca dal secco la porzione recisa, e si spiani dalla parte inferiore. Si scapezza il fusto all'altezza di 10, o 12 dita, e si sotterra interamente al di sotto della superfice della terra quattro dita con terra sottile, circondandolo ancora di buon concime, ma che non tocchi il pollone. Per più anni di seguito possono aversi tali polloni dalle piante recise a fior di terra, col qual mezzo furono riprodotti gli ulivi per la maggior parte periti nel memorabile inverno dell'anno 1708. Per propagare questa pianta per via di polloni, sarà cosa più sicura seguire il metodo che si assegnò trattando de' polloni delle piante in generale.

D. Ma qual'è la maniera più generalmente praticata per propagare l'ulivo?

R. Per mezzo d'ovoli, i quali sono escrecenze tuberose, che si formano alla radice dell'ulivo, e che sono a voi ben note.

D. Cosa dee osservarsi prima di questa operazione?

R. E' assai importante la scelta della qualità dell'ulivo adattato alla temperatura dell'aria, all'esposizione, e alla qualità del terreno, dove dee fruttare. Le osservazioni dell'agricoltore sulle diverse piante, e del loro frutto in ogni qualità di terra, ed in ciascun anno non può dirsi quanto vantaggio possa recare (1). E' vero per esempio che il morinello resiste più anco in un clima freddo, ma

---

(1) Si vedano le due Memorie del Sig. Giuseppe Tavanti l'una del 1805 l'altra del 1807 ambedue premiate dalla Società de' Georgofili di Firenze.

l'infrantojo in buona esposizione è di maggior frutto.

Sopra ciò la vera regola è una diligente osservazione. Onde in Toscana, dove anco nel medesimo podere il suolo varia in molte maniere, o per ragione della diversità della terra, o dell' esposizione, colui che saprà adattare la specie delle piante farà un gran guadagno senza accrescere la spesa.

D. Avuti questi riguardi come si formeranno gli ovoli?

D. Scelti degli ulivi grossi, e vegeti della qualità più adattata, prima che muova il legname, si scalzino fino a vedere le barbe grosse, e con accetta, o asce ben tagliente si stacchino soli 2 o 3 ovoli per pianta dalla parte più alta della ceppaja, discosti l'uno dall'altro, procurando di non sbucciare, e far meno piaga che sia possibile. Coloro a' quali non piace tal sistema, perchè una ferita intorno alle radici di una pianta giovane, e vegeta potrebbe riescir fatale, sradicano ulivi vecchi, e da essi tolgono gli ovoli, e così si servono anco delle barbe, e degli ovoli, che sono per il tronco, e per i rami, i quali però vanno staccati con maggior porzione di legno.

R. Come dee formarsi la piantonaja?

D. Primieramente s' osservino le regole prescritte circa i vivaj in generale. Vi ripeto di non scegliere un terreno troppo grasso, o di non dar troppo sugo, e di aver riguardo alla qualità del terreno del podere ove debbono restare. Non debbono passare da un terreno troppo grasso ad un magro, o da un' esposizione molto calda ad una fredda (1), al-

(1) Si fissi per regola certa che l'ulivo teme sommamente il fre-

trimenti di vegeti piantoni diventeranno *respi*. Ciò avvertito, nel mese di marzo passato il gelo si formi la piantonaja (1), ed anco in novembre nei luoghi temperati, disponendo gli ovoli a più d' un palmo di distanza per tutti i versi con la cautela d' immergerli nell' atto della piantazione nello sterco bovino stemperato nell' acqua, ma meglio nella colombina bene sciolta, e spenta fino al grado della putrefazione. Se venissero di lontano, si tengano prima in molle nell' acqua pura.

D. Ma la distanza di un palmo da un ovolo all'altro non sarà troppo piccola?

R. Convien riflettere al metodo che si vuol tenere in seguito. Se dopo un anno si vuol fare la trapiantazione delle giovani piante in un vivajo più grande, operazione che molti ritrovano più economica, ed utile per la prosperità del piantone; la distanza proposta sarà più che sufficiente; ma se gli ovoli si vogliono tenere a dimora fino che

---

do, e non conosce nemico di lui più terribile. Si scelgano per questa pianta luoghi difesi dai venti di tramontana. Ciò è tanto vero che nella Toscana stessa, la quale gode generalmente d' un clima temperato, si trovano dei luoghi dove l' ulivo non vegeta. È da notarsi che nel Mugello sulle colline più basse, come il Borgo S. Lorenzo, Vicchio, ec. moltissimo percosse dal vento, e infestate dal freddo, l' ulivo non alligna, e salendo 3 o 4 miglia più in alto verso le Alpi vi sono gli ulivi, che fruttano non per altro, che per restare dalla parte meridionale degli Appennini, ed essere dalle cime dei monti riparati dal freddo, e dal vento.

In Casentino qualcuno ha conosciuta questa verità, ed in certe situazioni vantaggiose si vedono prosperare gli ulivi. Ciò dovrebbe incoraggire gl' industriosi possidenti di quella provincia, per renderne più estesa la coltivazione, ove le circostanze locali lo permettono.

(1) Per economia, che dispensa dalla spesa del divelto, vi è chi pone gli uovoli nelle fosse fatte, e ripiene in quell' anno tra magliolo, e magliolo. Con tal compenso non si danneggiano le viti, non s' ingombra terreno; anzi si trae vantaggio da una porzione, che per tre, o quattro anni non dee dare altro frutto. In veruna altra parte la pianticella può trovar agio maggiore di barbicare, e stendersi. Sì fatta industria può ritrovarsi negli Scritti del cel. Pier Vettori.

i piantoni abbiano tre, o quattro anni, quando si vogliono trapiantare a campo aperto, sarà necessaria una maggior distanza tra un ovolo, e l'altro, cioè di un braccio poco più in circa per ogni verso. Così quando i piantoni saranno grandi si potranno levare con tutto quel pane di terra che sarà necessario.

D. Cosa dee farsi quando l'ovolo principia a mettere?

R. Usate le ripuliture, e sarchiature, che assegnammo trattando dei vivaj, ec.; quando l'ovolo principia a germogliare si osserverà dopo qualche mese il getto più vigoroso, e gli altri si leveranno. Nel crescere che farà si toglieranno le messe, che sortono lungo il fusto, senza però levare la foglia che resta loro vicina. Quando avrà bisogno di sostegno si adatterà loro con diligenza una pertichina, o canna secca, e ben pulita dalle foglie. Dopo un anno nell'ottobre si concimeranno moderatamente con pollina, e colombina in egual porzione bene spenta in acqua per 8, o 10 giorni. Quindi piuttosto allungata con acqua si getti in ogni buca fatta in vicinanza alla pianta, ma che non la tocchi. Non si riempia la buca se non dopo 3, o 4 giorni.

D. Quale operazione richiede il piantone quando è circa all'altezza di due braccia?

R. Se gli taglierà la cima, onde ingrossi nel fusto, e formi dei rami laterali, dei quali soltanto 3, o 4 si lasceranno disposti in buona simetria, perchè principino a formare un bel palco. Quando tratteremo della potatura si ritornerà a questo punto importante.

Dopo 3, o 4 anni al più i piantoni ben custoditi saranno da porsi nell'uliveta.

D. Quali avvertenze debbono aversi nel cavare i piantoni dal vivajo?

R. Si scalzino da una parte tanto profondamente da potere insinuare la vanga sotto tutte le barbe. Si divida la terra intorno al fusto alla distanza di un palmo in circa, e piegando la vanga si porti via la pianta con tutte le barbe involte di terra, o come dite con tutto il pane. Quindi involto il medesimo con paglia ben legata con salci, possono sicuramente portarsi i piantoni anco in lontani paesi.

D Come dee prepararsi la fossa, o formella nell'uliveto?

R. Oltre le cose dette sulla piantazione degli alberi in generale conviene osservare, che l'ulivo è assai nemico del troppo umido, e però non riesce bene nella pianura. Anco in costa va fognata bene la formella, o fossa specialmente nelle terre forti. L'ulivo senza fittone, che barbica a fior di terra richiede più di due braccia di larghezza, specialmente nelle formelle. Nelle fosse andanti riesce più perchè almeno per due parti le barbe trovano il terreno smosso, e si estendono più facilmente.

D. A qual distanza debbono porsi gli ulivi?

R. Osservata la simetria, raccomandata nella piantazione in generale, ordinariamente nei campi debbono porsi a 15, o 16 braccia di distanza per ogni parte, e a 5, o 6 formandone bosco, o uliveta. In terre fertili, e clima dolce si potrà tenere maggior distanza (1).

---

(1) Non s'intende come in alcune colline d'una vantaggiosa esposizione per l'ulivo, abbandonate a pastura, e che pochissimo fruttano a bosco, non vi si piantino degli ulivi. Vi ho veduto qualche olivo, che senza cultura frutta quanto quelli del podere, e par che dica, con poca spesa potete darmi dei compagni. Anco certi campi coltivati, e seminati che appena rendono il seme, non frutterebbero più formandovi un'uliveta in regola, senza poi inquietare gli ulivi con la sementa?

D. In qual tempo dee trapiantarsi l'ulivo?

R. Nei luoghi non molto freddi si trapianterà fra il novembre, e dicembre; nei luoghi freddi, e nei terreni che tengono l'umido nel marzo, ed aprile, il qual tempo conviene sempre con i polloni levati dalle ceppaje.

D. Quali cure richiede l'ulivo già formato?

R. La potatura, la lavoratora della terra, e la concimazione.

D. Quali cose debbono generalmente osservarsi circa la potatura dell'ulivo?

R. La potatura di questa pianta richiede la più gran riflessione, tanto più che varj sono i sentimenti, e le maniere di potare negli agricoltori.

Nel Pisano, ed in altri luoghi si tengono gli ulivi a bosco, potandoli poco o nulla. Al contrario nel Fiorentino ove regnano certi proverbj intesi malamente, si pota in così indiscreta maniera, specialmente dopo l'anno dell'olio, che fino dopo varj anni non si ha una raccolta di conseguenza. Nel sistema Pisano il terreno non si semina, quantunque gli ulivi ogni tre anni si concimino abbondantemente; solo vi vanno i bestiami a pascolare. Varj possessori Pisani, che hanno adottata una discreta potatura se ne trovano contenti. Coloro che difendono il sistema pisano hanno per principio, che l'ulive venendo solo nelle punte dei rami, se questi si diminuiscono, si diminuisce il frutto, dunque non dee togliersi all'ulivo che il secco. Non è però così. La potatura ben fatta ha per fine di far venire le nuove punte, e ramoscelli fruttiferi, dove conviene, perchè siano favoriti dal sole, dalle rugiade, e dai venti, che gli si tolgano le nebbie, e le tele dei ragni, le quali cose recano danno all'allegagione. Conviene dunque a questa pianta una potatura, che abbia però

in mira la qualità dell'ulivo, e la località della pianta. Per esempio: l'infrantojo ama poco di essere toccato dal ferro, e vuole lunghi i rami; ed il correggiolo vuol molte fronde, ed essere toccato di rado, al contrario del morinello che ama di star largo, bene arioso, ed in vermene. Nei luoghi bassi qualunque ulivo gode lasciandolo scorrer coi rami.

D. Quali massime dee avere in mira il potatore per eseguire con vantaggio questa faccenda?

R. Primieramente si rammenti ciò che si disse della potatura in generale. Bisogna poi fin da principio come avvertimmo disporre bene le piante giovani, e non lasciar trascorrere le branche grosse per non essere necessitati a scemarle quando sono assai ingrossate.

Prima massima dunque sarà la piccola potatura continovata, che ben disponga la pianta, e conservi i rami bene distribuiti per non dover fare un gran taglio per riordinarla trovandola discomposta. La potatura differita, o non eseguita annualmente obbliga a tagliare dei rami grossi, ed è un rimedio ad un male già fatto, ed ognun di voi sa quanto pregiudichino le gran tagliature, specialmente male eseguite, e fuori di stagione.

I teneri rampolli d'un anno sono quelli che danno l'ulive; questi vengono dalle rame più adulte nelle loro cime. L'acqua in terra, e il sole in aria favoriscono la vegetazione. I meno adombrati di tali ramoscelli, o più esposti all'esterno, saranno quelli che daranno più frutto.

Per seconda massima dunque si tenga, che la figura dell'ulivo, la quale dia una superfice maggiore scoperta, e non adombrata, sarà la più favorevole alla fruttificazione.

È sempre adombrato un ramoscello, che ha dei rami superiori, che sporgono in fuori. Questi gli tolgono l'azione del sole, gli impediscono i buoni effetti della discreta umidità, e della rugiada.

D. Quali sono i sistemi, e le maniere più praticate fra noi nella potatura degli Ulivi, e quali riflessioni debbono farsi sopra le medesime?

R. Conviene premettere, che il contadino in questa, come in tutte l'altre faccende, bisogna che consideri il vantaggio, non l'uso del paese, non la bella simetria, o come dite la lindura. Molte volte in ciò regna più la pompa, che la regola dell'arte. Le ripetute prove vi facciano cercare l'utilità. La potatura a pianera è assai praticata, ma ha le sue eccezioni. Si vuota l'ulivo totalmente dalla parte di dentro, senza lasciarvi alcun ramo. Questa potatura fa che la pianta adombri assai il terreno sottoposto a danno delle semente, e delle viti. Il taglio di tutti i rami interni fa allargare l'Ulivo, e in conseguenza si viene ad adombrare molta superfice di terra. L'Infrantojo è l'Ulivo, che più ama la potatura a paniera, perchè con essa non troppo s'allarga, prende una figura cilindrica, o di cerchio in modo che un ramoscello non aduggia l'altro. Ai grossi però di tale specie non converrebbe lasciare nel mezzo quel gran vuoto, ma dei getti radi, che si alzassero a forma di cono, o come dite a pina, e dessero dei ramoscelli da produr dell'ulive.

Allora se la privazione dei rami grossi gli ha obbligati ad allargarsi con adombramento del terreno, vi sarà la ricompensa del maggior frutto delle ulive. Il Morinello poi anco potato dal medesimo con volerlo tener vuoto nel mezzo s'allarga, e forma un ombrello, aduggiando i rami superiori quelli di sotto, svantaggiosa figura per la

fruttificazione, e che dichiara, che questa ed altre specie d'Ulivi non amano tal potatura, ma quella seguente. Il secondo sistema di potare questa pianta è a cono, o come dite a pina, o a ciliegio presentando all'esterno i ramoscelli, una figura di pina, o di ciliegio lasciato nel suo corso naturale. Questa figura, specialmente per i luoghi freddi, per gli ulivi morinelli, ed altre qualità che gettano i rami come essi, vien considerata la più vantaggiosa. Un ramo non aduggia l'altro, e tutti formano un bell'esteriore unito, e vestito di fronda, e le radure non danno luogo al vento di far forza nell'interno della pianta, e sconciarla.

D. L'Ulivo può innestarsi?

R. Se l'Ulivo sia salvatico, o di cattiva qualità s'innesta in tutte le maniere indicate; ma sulle piante, e rami giovani si pratica a occhio, o scudo, e a corona sui rami grossi. Ciò si farà allorchè compariscono i primi mignoli. Se la pianta è grossa si lascia qualche ramoscello sotto l'innesto, e acciocchè questo non attragga troppo nutrimento, gli si leva in giro un anelletto di scorza.

D. Quali altre cure richiede questa pianta?

R. Convien sarchiare spesso la terra intorno di essa, e va ogni due anni vangato il terreno, o ben zappato intorno la medesima, anco dove si tengono a bosco. In questa circostanza bisogna ben dirigere l'acque, perchè le piante non restino scalzate, causa per la quale molte vengono a perire, o non rendono il frutto. Infatti non si vede un bell'Ulivo se non dove pianeggia il terreno, o dove è ben rincalzato con muro, o ciglio. Ogni 4 o 5 anni almeno nell'autunno, o nel febbrajo si concimeranno non tanto vicino al pedale come dalla maggior parte di voi si costuma, ma alla punta delle barbe, o come dite della capelliera.

Non si concimi tanto a fior di terra; e perchè le parti sugose non si perdano, sarà bene formare un riparo all' acque, specialmente se il suolo abbia del pendio. Dando il sugo nell' autunno, alla mignolatura la terra l' avrà abbracciato; ma ci è il pericolo, che la pianta muova troppo presto, ed un freddo tardivo le porti gran danno.

D. Qual concime è vantaggioso all' Ulivo?

R. Ognuno sa quanto siano vantaggiosi a questa pianta i cenci lani, i ritagli di cuojo, il pecorino ec. È da notarsi che lo sterco di majale, e bovino gioverà nelle terre asciutte, e leggiere. Anco la morchia, e l' acqua grassa nera che esce insieme con l' olio si consiglia per questa pianta (1).

Qualche Scrittore propone come vantaggiosa la pianta detta tignamica colta e posta a macerare sotterrata intorno al pedale dell' ulivo. Finalmente i calcinacci, ed i lupini leggiermente tostati in forno si propongono come ottimo ingrasso. Inoltre la proprietà, che si dà al lupino è di preservar questa pianta dalla rogna, e da altre malattie. Tutto dee tentarsi per una pianta sì vantaggiosa. Nel sistema poi di tener l' ulivo nei campi con l' altre piante, e con l' annua sementa sottoposta, è necessario ingrassarlo abbondantemente, altrimenti l' ulivo, la sementa ec. ingombreranno il terreno con poco vantaggio.

D. Quali rimedj si prescrivono per le malattie di questa pianta?

R. Primieramente conviene avvertire che per man-

---

(1) Conviene ai Possidenti dei Frantoj moltiplicar le conserve, dette *inferni*, ove raccogliesi la morchia, per ivi putrefarsi, e divenire un buono ingrasso. S'abbia però la cura di situarle lontano dall' abitato; perchè la putrida fermentazione di quest' acqua diventa in primavera una sorgente d'esalazioni nocive alla salute.

tenerla sana è necessario il tener pulita la sua scorza dal musco, e minute erbette, che su vi crescono; farvi minori piaghe nella potatura che sia possibile, e non salirvi quando è molle, o guazzosa. Ciò avvertito, una delle malattie dell'ulivo è la rogna (1). I rimedj assegnati per questa malattia sono di raschiare con buona maniera la parte offesa; il lavarla con l'acqua di morchia, o che ha servito a cavar l'olio, e con l'acqua di calcina. Per rimedio poi più sicuro si propone di fare dei piccoli monti di calcina viva, e fresca presso gli ulivi offesi, cuoprendoli bene con mezzo braccio di terra. Quando sarà spenta dalle pioggie si sparga insieme con la terra, che la cuopriva intorno la pianta, per la circonferenza di 4 braccia, e quindi si vanghi il terreno, onde la calcina s'insinui fino alle barbe.

Per gl'insetti, che volano, come sono quelli, che lasciano l'ova nel rovescio delle foglie, e che danno i bachi, i quali offendono in certi anni l'uliva, ogni rimedio è vano, perchè avendo l'ali volano da per tutto.

Circa l'altre malattie, che tendono anco a corrompere l'interno della pianta, non ripeterò ciò che dissi delle malattie degli alberi in generale.

D. Quali sono i modi per cogliere l'ulive?

R. Se ne praticano due; l'uno di farle cadere, percuotendo l'ulivo; l'altro di coglierle a mano, il quale è il migliore. Quando non si possa averle

---

(1) Fra le cause di questa si assegna il troppo umor nutritivo, che non trovando il suo sfogo forma queste galle, le quali contengono un germe di vita: Infatti poste nel terreno danno una pianta. Si crede dunque che l'indiscreta potatura per lo più sia una causa della rogna nell'impedir lo sviluppo dell'umor nutritivo trattenuto nel fusto, e in pochi rami.

tutte con la scala non si usi pertica, perchè nuoce molto alla pianta, ma s' usi una canna, osservando di non infrangere l' ulive, il che pregiudicherebbe alla bontà dell' olio.

D. Quando debbono cogliersi l' ulive?

R. Allorchè l' uliva ha acquistato un color rosso scuro, o nero accenna la sua maturità. Si debbono eseguire più raccolte di seguito quando non siano tutte egualmente mature, però si consiglia coltivar qualità d' ulivi, che le maturino insieme, considerate quelle, che meglio riescono in quel luogo. Chi brama un olio delicato non lasci maturar molto l' ulive, oltredichè non s' indebolisce tanto la pianta per gli anni futuri. Avrà poi più quantità d' olio chi le lascia maturare perfettamente, ma sarà più inferiore, ed esporrà il frutto a varj pericoli. Più presto che sia possibile si raccolgano quelle cadute, specialmente nelle terre lavorate di fresco, e se sono imbrattate si lavino con acqua tiepida, e si rasciughino.

L' ulive, che hanno il nocciolo legnoso danno dell' olio: avanti detto tempo, non danno che una bava insipida, simile ad una saponata. Quelle cadute nel settembre, e molto più dopo, o per forza del vento, o per altra cagione rendono sempre un olio perfetto, non quelle però cadute d' agosto. Nell' anno 1801 essendo state strette l' ulive battute dalla grandine il dì 6 settembre resero un fiasco per bigoncia non intiero, ed in qualche luogo circa un mezzo fiasco, mentre ordinariamente ogni bigoncia rende in circa due fiaschi poco più, poco meno, secondo il clima, il terreno, e la perfezione del frutto.

La regola è di tener quest' ulive acerbe per qualche giorno distese sopra un prato erboso, perchè stagionino; ed in mancanza di questo, bagnarle con acqua prima di sottoporle alla macine.

D. Quali diligenze richiedono dopo esser colte?

R. Si debbono pulire dalle foglie, e dalla terra, e distendere in stanze ariose sopra dei tavolati a strati, alti un palmo, onde siano ben prosciugate avanti di macinarle, tenendole perciò smosse, e rivoltate. Alcuni però credono regola migliore di lavorare l'ulive, e trarne l'olio subito brucate, e ripulite.

D. E' buona regola quella di riscaldarle?

R. L'olio di Lucca, e del Pisano gode il maggior prezzo nel commercio, e l'ulive non sono riscaldate. Ancora nel Fiorentino molte fattorie hanno adottato un tal sistema, il quale si sarebbe reso più generale, se i Romagnoli più economi, che delicati nel gusto, e che sono i maggiori consumatori del nostro olio lo gradissero d'un sapore migliore. Anzi lo ricusano se non è d'ulive riscaldate, dicendo che il vergine condisce poco, e che ne consumano più assai (1). Comunque sia al contadino conviene adattarsi alla volontà del padrone, il quale adotterà quel sistema, che crederà più vantaggioso alle sue vedute economiche. Certo si è che abbiamo la medesima quantità d'olio anco non riscaldando l'ulive per mezzo delle consecutive macinature, e dell'acqua bollente; e che alla piazza l'olio vergine si vende sempre più a caro prezzo.

Dee poi notarsi, che anco volendo riscaldar l'ulive con tre o quattro giorni soli di riscaldamento, si fa un olio che passa per fine purchè l'ulive siano ben pulite, ed asciutte. All'opposto

---

(1) Il Tolomei nel suo Saggio d'Agricoltura asserisce, che l'olio estratto da ulive non riscaldate, vicino all'anno prende un cattivo sapore, e diventa peggiore di quello fatto con ulive riscaldate moderatamente.

tenendole lungo tempo, o non essendo pulite, l'olio ha un cattivo sapore.

D. Quali altre cure si richiedono nella manifattura dell' olio?

R. Non si lavorino l'ulive in giornate troppo fredde, e se dovesse riscaldarsi il frantojo s' avverta che non vi sia fumo, perchè l'olio prende un cattivo odore. È di sommo interesse la pulizia. Si lavino spesso con ranno il piatto, la macine, lo strettojo, e tutti gli utensili che toccano l'olio, perchè la più piccola porzione di materia rancida può guastare l'olio più perfetto.

Anzi si propone, che gli attrezzi necessarj siano tutti doppj per non servirsi al prim' olio di quelli che si usarono per la sansa. La pulizia, e la diligenza in un genere di tal prezzo non sarà mai troppa.

D. Cosa dee dirsi circa lo stiacciare i noccioli nella macinatura?

R. Alcuni non approvano un tal uso dicendo, che il seme del nocciolo dà poco olio, denso, e facile a irrancidire, e il nocciolo infranto succia, e trattiene dell' olio buono. Molti però hanno introdotte le macini senza i solchi traversi, infrangendo i noccioli. Ciò specialmente si pratica con vantaggio da chi ha introdotto l'uso di lavar le sanse, il quale dà un olio disgustoso, ma che ne risparmia molto del buono (1).

---

(1) Potrebbesi conciliare l'uno, e l'altro sistema quando vi fossero due macini; la prima solcata, e l'altra che stiacciasse il noccioli perfettamente quando si rifà la sansa, e formasse di tutto una pasta. La lavatura della sansa si pratica in varie maniere, ed essendosi ormai introdotta in tutte le Provincie ove è una quantità d'olio, che renda vantaggiosa questa manifattura, per brevità non starò a descriverla.

D. Cosa dee farsi per conservar l'oliò?

R. Si riponga subito in orci ben puliti, e che non trasudino, in stanza oscura, ma esposta a mezzo giorno, la quale non sia molto calda nell'estate, nè troppo fredda nell'inverno (1). S'osservi che non si congeli, e se ciò si temesse s'accenda del fuoco nella stanza, specialmente nei primi 15 giorni, acciò depositi. Se non si possa far ciò senza dar fumo si circondino gli orci subito con le sanse, che conterranno il calor necessario, ed ajuteranno l'olio a depositare. Verso la fine del giugno suol essere chiaro, e però si può travasare leggiermente quello che galleggia ben chiaro, finchè nel vuotarsi non cominci a mutar di colore. Questa seconda specie d'olio si ponga in vasi diversi, la quale avendo fatta altra deposizione si travaserà verso la fine di luglio, e così lasciando sempre depositare la fondata, e olio grosso si potrà a settembre far la terza travasatura. L'ultimo servirà per le lane, saponi, ec.

Si propone ancora perchè non prenda il rancido di mettere in fondo del vaso poca quantità d'aceto, ma la miglior regola sarà il travasamento come si disse. Quando restasse molto grosso si soleggi mescolandovi dell'acqua, e quindi si coli con setacci di crino alquanto fitti.

D. Se l'olio fosse già rancido si può tentar di risanarlo?

R. È stato ritrovato del vantaggio ponendo a fer-

---

(1) Per ripulire gli orci, conserve, ec. mai s'adopri acqua calda, che assaissimo contribuisce a promuovere il disgustoso odore di lana. Si usi acqua fredda mescolata con un poco d'aceto. Si nettino subito con panni puliti, non lasciando che l'umidità, da per se stessa svaporando, si asciughi.

mentare nel fondo dell' orcio del ribes, o dell' uva, o diguazzandolo con un poco d' acqua mescolata con poche goccie d'olio di vetriolo; e finalmente collocando nel fondo dell' orcio un vaso con terra calcaria, ed acido vetriolico turato con coperchio, il quale abbia dei piccolissimi fori.

CAPITOLO IX.

Delle Viti, e del loro frutto.

D. Cosa dee dirsi generalmente circa questa pianta?

R. Tante sono, e varie le funzioni, che il contadino dee esercitare intorno la vite, che forse pochi giorni dell' anno non passano, che ei non debba lavorare in vantaggio della medesima. La sorte delle viti dipende più dagli agricoltori, che dalle stagioni. Periscono più per il cattivo custodimento, che per la vecchiaja, la quale ancor essa finalmente le rende incapaci alla vegetazione. Infatti si vedono dei poderi ripieni di viti di tutte l' età, sane, e fruttifere, circondate da quelle d' altri poderi deboli, e scadute, che appena rendono la spesa del palo, che le sostiene.

Nel medesimo clima, nella medesima qualità di terra, colle medesime spese di lavori fatte dal padrone una varietà sì notabile accusa il contadino negligente, e lo richiama a prendere esempio dai più diligenti, e più abili di lui. Il voler di tutti sopra questa pianta non s' accorderebbe con la brevità prefissa.

Molti ci hanno scritto dei lunghi, e voluminosi trattati. Io mi contenterò d' esporre le regole principali, ed i precetti più utili.

D. Come debbono farsi le fosse per porre i magliuoli, e l' altre piante, che secondo il nostro sistema, sogliono tramezzarsi colle viti?

R. Quando il terreno non pianeggi suppongo, che saranno state ben disegnate le fosse orizzontal-

mente, o per il traverso del pendìo, con tanta piegatura, che basti per lo scolo dell' acqua. Ormai l' antico costume di dirigere le fosse per l' ingiù del pendìo generalmente è stato riconosciuto da tutti i pratici nell' arte per svantaggioso. Avvertito ciò, in varj mesi dell' anno possono scavarsi le fosse, purchè la terra non sia molto umida, e che si dia poi tempo alla medesima di sciogliersi, o col ghiaccio, o col calore dell' estate.

Per regola generale le fosse debbono essere larghe due braccia, ed altrettanto profonde. Sarà però bene che alla bocca si dia una larghezza di due braccia, e mezzo, e a poco a poco si vada scemando a scarpa in modo però che nel fondo resti di braccia due. Così il terreno difficilmente smotterà, e la fossa riceverà più vantaggio dall' aria in tempo che resterà aperta, specialmente se il caso portasse di doverla piantar presto. Si getterà la terra di sopra, la migliore, tutta da una parte della fossa per gettarla poi nel fondo, e quella di sotto dall' altra parte per gettarla nella superficie, onde si renda domestica.

D. Scavata la fossa cosa dee farsi?

R. Subito si fognerà all' altezza di mezzo braccio almeno. In fondo si dispongano tre sassi, uno nel mezzo per ritto, e gli altri due uno per parte appoggiati a quello di mezzo, procurando che vi resti un sufficiente vuoto, perchè liberamente possa sgorgare l' acqua. Così è meglio, che la fogna a cassetta, la quale è facile a rovinare, e restar cieca.

Dove non sono sassi s' usa disporre tanti fascetti di canne nel fondo, cuoprendole con della stipa. Una buona fognatura determina la prosperità delle piante, la loro durata, e l' abbondante frutto del suolo.

D. Come debbono scegliersi i magliuoli?

R. Non debbono scegliersi a caso, ne è sempre bene prendere i più grossi. Si scelgono i vitigni, che riescono meglio in quel clima, ed in quella qualità di terra, purchè le loro uve siano di buona sorte.

Generalmente l'uve migliori sono le più sollecite a maturare. Per non prendere sbaglio il contadino prima della vendemmia vada in giro per la sua vigna, e contrassegni quelle viti, dalle quali vuole scegliere i magliuoli (1).

Non prenda tralci nati sul vecchio, nè tra il nuovo, e vecchio, perchè ordinariamente sono infecondi. Si scelgano di una giusta grossezza da vite sana, e nel suo pieno vigore, con occhi spessi e ben formati. Se è possibile si lascino due, o tre occhi del tralcio vecchio. Questi gettano più presto, e più gagliarde le barbe. Non si moltiplichino le qualità dell'uve, e si scelgano quelle, che maturano insieme per quanto si può, perchè mescolando poi nel tino uve acerbe, mature, e stramature, molto pregiudica alla qualità, e durata del vino. Perciò alcuni propongono di non mescolare nella piantazione una specie con l'altra, formando nella coltivazione certe divisioni. Così potrebbe vendemmiarsi ogni sorta da se nella sua maturità unita, e perfetta, facendone un vino separato buono, e durevole.

D. Come debbono adattarsi i vitigni, con la diversa esposizione, e qualità di terreno?

---

(1) Tal diligenza sarà assai vantaggiosa usata specialmente in certe annate, nelle quali le viti generalmente gettano molti grappoli, e pochi ne conducono a perfezione o per la nebbia, o per altre cause; come seguì nell'anno 1813. Quelle viti di buona qualità che ritengono l'uva ad onta delle stagioni contrarie meritano d'esser prescelte per i magliuoli.

R. Nelle terre asciutte, e magre si scelgano uve di buccia gentile, e nelle terre umide e grasse, uve di buccia dura, e di sugo denso. Nell' esposizioni più calde riesce bene anco l' uva tardiva, nelle più fredde si richiede una qualità che maturi presto. La pratica d' un agricoltore che rifletta trarrà molto vantaggio da delle diligenti osservazioni.

D. Quando debbono recidersi i magliuoli dalla vite?

R. Nelle terre leggiere, e nei climi caldi si staccheranno verso la metà di novembre, ma nei terreni argillosi, ed umidi un mese dopo, osservando che il tralcio abbia una consistenza legnosa.

Si pratica ancora di far ciò nel marzo per subito piantarsi, ma si vuole che conservati nell' inverno staccati dalla pianta acquistino maggior forza, e vegetino con più vigore.

D. Come debbono conservarsi i magliuoli?

R. Tagliati che siano si mettano prontamente con i gambi nell' acqua, specialmente se tiri vento asciutto, o sia il sole scoperto. La cosa più nociva è di lasciarli fuor d' acqua, o della terra al sereno della notte. Dissi che si mettano nell' acqua, ma per pochi giorni, perchè se vi si tengono per molti giorni gli occhi che restano sott' acqua, non gettano barbe. Si debbono però mettere sotto terra sollecitamente in fosse fatte in luogo di terra sottile, non sottoposta a ricoprirsi d' acqua, nè in luogo troppo umido, o freddo. I fasci non debbono essere molto grossi, acciò in tempo che si conservano godano tutti egualmente dell' influenza dell' aria. Si osservi di non offender loro la scorza, e gli occhi, specialmente dovendoli trasportare lontano. In tal caso si fascino, o con paglia, o con stuoja, e si mantengano freschi, ponendo del borraccino umido nelle tagliature. Tali

diligenze si disprezzano, e se il magliolo non si attacca s'incolpa la stagione, la terra, e la luna. Serve ad alcuni, che il padrone paghi le fosse.

D. Quando, e come debbono piantarsi i magliuoli?

R. Nel marzo, e aprile si piantano nelle fosse fatte nell' inverno, qualora non si creda bene aspettare all'ottobre, ciocchè va fatto nei terreni grossi, umidi, e nei molto sassosi. Vi è il proverbio, che piantando in autunno si guadagna un anno di frutto prima. Avanti di sotterrargli si rinfrescano loro i tagli, e quindi imbrattati di pecorino, o di bovina si piantano nel mezzo della fossa, distendendone una porzione nel letto di terra cotta fatto sopra la fognatura, onde possano gettare maggiore quantità di barbe profonde. Si seguiti poi a cuoprirli con terra ricotta, e sarà bene mescolarvi un poco di concio bene smaltito, o terriccio. Non si storca mai il magliuolo, nè si pigi troppo la terra intorno al medesimo. Nel riempire la fossa si sgrotti quanto si può dalle parti, e così viene ad accrescersi la larghezza della medesima, la quale non sarà mai troppa; molto più si faccia intorno i piantoni d'ulivo, e l'altre piante che godono di estendere le loro radici. Queste diligenze non possono usarsi quando si ripiani la fossa, e poi si metta il magliuolo col palo di ferro; perciò molti non approvano quest' uso neppure per la pianura, nè per le terre sciolte.

D. Debbono osservarsi altre cose circa a questa operazione?

R. La distanza di un magliuolo all' altro dee essere di circa due braccia, perchè non vengano a danneggiarsi scambievolmente, e colle barbe, e colla fronda. E' buona regola di non riempire subito le fosse perfettamente, lasciando un vuoto di mezzo braccio circa affinchè i magliuoli gettino le bar-

be profondamente. Vangandole poi a suo tempo nel tratto di 2, o 3 anni si renderà piano il terreno. Quando i magliuoli principiano a gettare, ed in seguito, avvertasi che non siano offesi dal bestiame, perchè fanno il *respo*, e non risolvono più.

D. Qual lavoro resta a fare in seguito?

R. Si nettino dall'erbe, si rompa intorno ai medesimi la crosta del terreno, e verso la fine dell'anno si scalzino recidendo tutte le barbe che hanno gettato superficialmente. Nel settembre si governino con buon concio, e si lascino scalzati affinchè non rigettino barbe ove furono levate. Nelle nostre coltivazioni, dove le viti per lo più sono nei campi seminativi, si debbono levare le barbe alla profondità, che può arrivare la vanga, l'aratro, e gli altri strumenti che preparano la terra per la sementa. Vi è così anco il vantaggio, che gettino con vigore le profonde, le quali sono il fondamento della pianta. Esse non soffrono per il ghiaccio, e per l'asciutto, che laggiù non arriva, e profittano di quel sugo che vi cola, che altrimenti resterebbe inutile. Quindi si scapezzino i tralci che hanno gettati, lasciando 2 cornetti con due, o tre occhi.

D. Per un anno resta da far altro al magliuolo?

R. La maggior parte dei contadini lo credono, e però le viti crescono a stento, e danno il frutto assai tardi. I padroni si stancano di coltivare, il che non seguirebbe se col buon custodimento le piante fruttassero in proporzione della spesa. Dai primi d'aprile a tutto settembre il vignajolo diligente una volta il mese zappa le fosse per così tener pulito il terreno da qualunque pianta, che possa rubare il nutrimento alle nuove viti, e la zappatura farà godere loro i benefizi dell'aria.

Qualunque sementa, o pianta per 3, o 4 anni non dee occupare il terreno delle fosse almeno in vicinanza al magliuolo. Si crede di perder troppo se questa terra ben diveltata resta senza sementa; ma è un inganno perchè in tre anni i magliuoli così custoditi sono vigorosi, e da succidere, e l'altre piante hanno vegetato quanto in sei, e non sono invecchiate avanti di dare il frutto. Quando non si attacchino nel primo anno i magliuoli si riponghino, e si seguiti costantemente ogni anno fin tanto che non sono attaccati. Si crede poter rimediare al vuoto con una propaggine d'una nuova vite vicina; ma da tali propaggini s'aspetti poco frutto, e tardissimo. Nelle terre grosse invece della gruccia a trivello si consiglia di fare una buca d'un braccio almeno rincalzando il magliuolo con terra trita, e ricotta. Il contadino diligente usa tener preparate delle barbatelle per riempire i vuoti.

D. Come si succidono i magliuoli?

R. Comunemente si recidono dopo i 3 anni, o i 4 fra le due terre senza lasciar loro verun' occhio di quei gettati. Alcuni però non approvano questa pratica perchè se ne perdono molti, e per 2, o 3 anni non danno alcun frutto. Onde credono meglio il potarli lasciando loro un sol occhio, ed ancora due essendo molto gagliardi. La potatura in regola, e il buon governo faranno loro acquistare la robustezza del piede quanto se si succidessero nella più usata forma.

D. Cosa dovrà farsi quando la nuova vite avrà gettati i tralci?

R. Dopo avere assicurato al palo un sol tralcio il più vigoroso, si levino gli altri, si riempia, e si pianeggi ogni vuoto, cuoprendo così il governo.

Se qualche vite non avesse gettato si scalzi

di nuovo; il che non seguirà quando siano stati succisi i magliuoli nel modo indicato.

D. Venendo il tempo di potar queste nuove viti cosa dovrà avvertirsi?

R. Si dee tagliare a ciascuna qualunque zingone, o tronco, che sia sopra il luogo dove si parte il tralcio, e questa tagliatura si faccia ben rasente, e pulita, onde possa rimarginare.

D. Quali regole debbono tenersi nell'alzamento delle nuove viti?

R. Le viti da pioppo, quando hanno fatto il suo piede, si debbono alzare alla corona dei rami dell'albero, che le sostiene in una sola volta, perchè tutte le cicatrici dell'annue potature alzandole a poco per volta formano un gambo torto, e nodoso con grave pregiudizio della pianta (1). S'avverta di non dar loro tutta la tralciaja fintanto che non abbiano acquistata la necessaria robustezza: anzi sarà bene levar tutti gli occhi del pedano fino dove dee formare le branche madri (2).

Le viti basse mescolate con l'altre piante si alzino parimente in una sol volta a quell'altezza, che si crede opportuna, osservando le circostanze locali, e della pianta, levando gli occhi

(1) Il freddo dell'inverno del 1813 ha fatta vedere l'utilità di questa regola. Sono perite molte viti, che avevano il tronco storto ed offeso dall'annue potature; assai poche di quelle che avevano il tronco diritto, e sano.

(2) Per Branche madri intendonsi le diramazioni che in minore o maggior numero si debbono lasciare alla testa del tronco. Per far ciò, alzando la vite, si reciderà non a tutta l'altezza che dee avere il tronco, ma più corta, considerando quella, che formeranno le due, o più braccia, che si vorranno lasciare per arrivare al giogo, o pertica traversa dove si volta la vite. In qualunque vite da voltarsi le braccia sono vantaggiose: la rendono più fruttifera, danno tralci migliori per rilasciare a frutto, e possono tendersi con più facilità tanto sui pali, quanto sui pioppi, pergole, ec., onde godano dei vantaggi della luce, e dell'aria.

bassi e lasciando anco a queste quelli che comporta la loro robustezza. Si abbia sempre in mira, che il pedano dee acquistare la necessaria forza (1).

D. L'altezza di due braccia è generale per tutte le viti basse?

R. No, vi sono dei luoghi ne quali bisogna alzarle di più, come dove è molto umido il clima, ed il terreno, e dove le viti vegetano con gran forza, e rigoglio. All' opposto va mantenuta la vite più bassa, ove è debole, e magro il terreno, dove ha molto pendìo, dove il clima è caldo eccessivamente, e dove è sottoposto ai venti, e all' altre procelle.

D. Quando debbono potarsi le viti?

R. O nell' autunno, dopo caduti i pampani, o nella primavera. Ne' paesi caldi, e men sottoposti alle guazze, e nei posti ove le viti guardano il mezzo giorno si può potare in autunno; nei freddi, e dove le viti sono volte a tramontana si aspetti verso la primavera. Questa regola generale richiede molte avvertenze, le quali vi richiamano all' esperienza locale, guidata dalla riflessione (2).

---

(1) Oltre queste due classi vi sono in Toscana le viti a vigna fitta per i vini generosi, che richiedono una delle migliori esposizioni in collina, con smovimento di terra universale, profondo a braccia, pedale basso, che non passi il ginocchio dell' uomo, potatura assai corta, viti distanti fra loro braccia 2 per tutti i versi, sostenute da pali. La brevità non mi permette di trattare di questa classe di viti, le quali per lo più sono a carico dei possidenti, i quali o personalmente, o per mezzo de suoi amministratori invigilano alla cultura delle medesime. Sono tenute in varie maniere secondo la diversità dell' esposizione, e della qualità de' vitigni.

(2) Potendo in primavera si scansa il pericolo di un umidità nociva, e de geli, che potrebbero essere fatali alle viti coperte di tagliatura, il che può succedere potando prima del vicino inverno. Nell' autunno per le minori faccende il contadino opera con più comodo, e la vite potata per tempo, sentendo più facilmente le impressioni dell' aria, acquista maggior forza, non s'indebolisce col gemere, benchè molti credono che ciò non le pregiudichi. Le viti potate

In alcuni luoghi con vantaggio potano in autunno tutti i tralci inutili lasciando senza spuntare tutti i capi da frutto, i quali poi a primavera si potano secondo la regola, che richiede lo stato della vite.

Infatti in alcuni anni di brinate fuor di stagione si sono vedute le viti senza potare tutte sane, perchè gli occhi necessarj non si erano ancora aperti, ma quelli della cima dei capi, come i primi a muovere, erano periti.

Quando la necessità porti di potare nel crudo inverno, oltre lo scansar le giornate fredde eccessivamente, s' avverta almeno di potare in tale stagione le viti più gagliarde, riserbando le più deboli alla primavera.

D. In che consiste l' arte di ben potare le viti?

R. Primieramente vi richiamo alle regole assegnate per la potatura delle piante in generale. Il diligente potatore scalzerà il piede della vite per vedere se vi sono dei getti, e del fogliame nato dalle barbe, che sono a fior di terra, e taglierà tutto rasente al fusto. Pulirà il medesimo dal musco, e dalla scorza staccata, che forma il ricovero degli insetti, e dell' umido, e reciderà pulitamente ogni seccume, e le messe sul fusto. Se di queste ve ne sia alcuna da potersene servire per abbassare la vite si poti a un occhio, o due al più. Trovando qualche vite molto vecchia, e di fusto poco sano, o molto storto procuri di ritirarla fino dal piede. Se non abbia alcun getto,

---

presto ordinariamente producono molti tralci, quelle potate tardi danno maggior frutto.

Sopra questo articolo si osservi la Memoria premiata dall' Accademia dei Georgofili nell' adunanza del dì 7 luglio 1801 stampata nel medesimo anno nella stamperia del Giglio in Firenze.

la scalzi alquanto, e a fior di terra le faccia un intaccatura di un pollice, e la poti corta. Se avrà le barbe sane farà un buon getto sull'intaccatura per l' anno avvenire. Qualunque taglio si faccia a scarpa, e pulitamente; ne' nuovi tralci lontano dall' occhio, e che la scarpa non cada sull' occhio vicino, ma su la parte opposta.

D. Cosa dee avvertirsi circa la quantità degli occhi, e de' capi da lasciarsi?

R. Primieramente s' osservi la qualità del terreno, e lo stato della vite. In un terreno grasso, e profondo con viti gagliarde può slargarsi la mano. In un terreno sterile, e magro, e con le viti deboli convien lasciare un sol capo con pochi occhi, altrimenti le viti in breve periscono. Anco con le viti rigogliose conviene avere un riguardo in quegli anni ne' quali hanno data molto uva. Il potare alcune viti più lunghe non recherà danno, se a suo tempo saranno voltati, e poi ripuliti i capi secondo le regole. Si lascino piuttosto i capi da frutto più lunghi, che più corti, ed in numero maggiore. Generalmente potando corte le viti si conservano lungamente, e si hanno vini migliori. L'avveduto potatore rifletta, ed operi adagio: consideri bene il tronco, e le braccia nelle viti che le permettono, il tralcio dell' anno antecedente, il nuovo tralcio, e guidi tutto secondo la forza, e lo stato della vite.

D. Quali altre cose possono riflettersi sopra la potatura?

R. E' un grand' abuso la poca maniera che si pratica da molti contadini nello staccare a viva forza i tralci avviticchiati ai sostegni ed ai rami delle piante. Grave è il danno, che si fà alla vite, ed al sostegno. Per impedire ciò si propone una roncola con due parti taglienti, talchè con essa

tagliare si possa non solo tirando dall' alto al basso, ma anco spingendo dal basso all' alto. Non minore danno ancora da molti si reca nel levare le femminelle vicino agli occhi, i quali debbono produrre il frutto. Si tagliano così rasente all' occhio, che spesso non solo ne risente, ma in parte anco viene reciso. Spesso accade di veder dei bei filari posti in ordine regolare con tralciaje distribuite con simetria, e somma pulitezza, ma con tutto questo vi è il dispiacere d' osservare spesso delle gemme tagliate, e rese infeconde. Si può passare per esperto potatore anco lasciando un poco di sprone vicino alla gemma, e cercare sì in questa, come in altre faccende il vantaggio, e non il nome di bravo contadino.

Conviene parimente non rendersi schiavi sopra le osservazioni della luna, dura o tenera come voi dite, causa che questa faccenda ancora non viene eseguita ne' suoi tempi, o con furia, scansando così un male ideale, con farne un vero, e reale.

D. Ove sono radure, o mancanze di viti, come può rimediarvisi?

R. Per mezzo delle propaggini a voi ben note, ma da molti eseguite contro le regole. Debbono queste essere braccio e mezzo larghe, ed altrettanto profonde. Si propaginino le viti più tracorse, non mai le troppo giovani, come si disse. Di una vite non se ne faccian più di due, o tre. Nello scalzare si procuri di non offendere le barbe, e distesa con buona maniera nella fossa la vite vecchia, si governi il ceppo, e si coprano con un palmo almeno di buona terra trita i tralci sotterrati, e poi vi si getti sopra del paglione. Volendo riempire la propaggine perfettamente si levino al sermento 3, o 4 occhi dopo i primi, che

restano sotto terra, e due sopra la terra si lascino intatti, e ciò affine, che il tralcio getti le sue radici profonde, e non a galla. Si propaggini avanti che muovano le viti, perchè quando gli occhi sono cresciuti anco operando con diligenza se ne perdono. S' usa ancora di rilevare un tralcio al pedano d' una buona vite, e quindi sotterrarlo, e custodirlo come sopra; e questo non si stacca dal vecchio fusto finchè non abbia radicato perfettamente. Si riempiono i vuoti anco per mezzo di barbatelle.

D. Cosa sono le barbate, dette anco barbatelle?

R. Sono magliuoli scelti rilevati per due, o tre anni in un divelto, o piantonajo, la cui terra non dee essere tanto grassa acciò quando quelli si trapiantano abbiano a migliorare. Quando hanno formato un buon capo si pongano con barbe quante se ne possono avere, e si concimano con sugo bene spento.

Le barbate sono utili per porle in formelle accanto agli alberi con la debita distanza; per fare appiccar le viti in certi luoghi pantanosi, o difficili di lor natura: come pure dove non possa farsi la fossa, o dove sia necessario alzar presto la vite acciò non sia guastata, o per altra ragione. Non si dia alla medesima tutta la tralciaja finchè non abbia acquistato il fusto la forza necessaria. Tocca ai possidenti, che bramano di non lasciar suolo infruttifero, fra gli altri vivaj di piante, tener preparato ancor questo.

D. Come si innestano le viti?

R. Quando la vite fosse di cattiva qualità, o per altra ragione può innestarsi. Nel mese di marzo avanti che gema s' innesta a marza, la quale non si scarnisca troppo. Si può far ciò anco a tralcio commesso, cioè augnando il tralcio buono con

l'altro, osservando che siano di egual grossezza, e che combacino bene. Si legano forte con salcioli, o ginestre lunghe, l'innestatura si pone sotto terra a più d' un palmo, o si forma la propaggine. In qualunque maniera non si sforzi l'innestatura, e si fissi il tralcio ad un palo, lasciando fuor di terra soli due occhi.

D. Quali lavori richiede la vite intorno al piede?

R. Nelle vigne non seminate richiede 3 lavori nel corso dell' anno, ed anco nei campi, quando ciò possa farsi senza offendere la sementa. Si farà il primo nel cominciar del novembre nei paesi freddi, ed alla fine di detto mese nei caldi, osservando che le terre forti lo vogliono più profondo delle sciolte, delle leggiere, e delle pietrose.

Il secondo si dà a primavera; così si libera la pianta dalle mal'erbe, e la terra riceve gl'influssi della bella stagione. Il terzo, appena che il frutto è allegato. Qualunque frutto in questo punto ha bisogno d' ajuto, ma specialmente la vite. Convien però nei lavori, che si fanno alle viti adulte risparmiar quanto si può le barbe superficiali, le quali danno il più attivo nutrimento alla pianta. L'anno della vangatura, o quando si zappano le viti profondamente danno poco frutto perchè precipitate nelle radici.

Si tagliano ai magliuoli, come si disse, perchè formino più forti le barbe profonde, ma ottenuto ciò si levino alla vite solo le barbe secche, o offese.

D. Quale è il concime, che più conviene alla vite?

R. Il letame mal preparato, o non adattato a questa pianta può pregiudicarle, e dar cattivo odore al vino. Le ripuliture de fossi, le piote erbose, le vinaccie, e i pampani ben ridotti in terriccio sono un buon nutrimento, specialmente mescolati

con calcinacci, ed avanzi di fabbriche, ed ancò con dei frantumi di conchiglie, i quali in qualche posto trovansi in abbondanza.

D. Le viti avendo bisogno di sostegno non sarà meglio sostenerle con piante vive, che con pali, e canne?

R. Fuori delle vigne fitte può farsi ciò con risparmio di spesa. Fra gli infruttiferi l' oppio, o acero, è il migliore, perchè ha le frondi nè rare, nè spesse, nè troppe barbe. Molti preferiscono l' assegnar per sostegno alberi fruttiferi con doppio vantaggio. Conviene però tenerli chiari di rami, e raffrenar la vite a suo tempo come nel giugno, onde non si avviticchi alla fronda, specialmente degli ulivi. Non si affastellino molto le tralciaje nel ritirarle perchè ciò pregiudica anco alla vegetazione della vite, ma si formi una corona alla croce dei rami della pianta. Anco con i pali, e le canne si possono accomodare le viti a due, o tre ordini, e con simetria, come se fossero su le pioppaje qualora si abbia la cura d'avere buon canneto. Possono in ciò servir di maestri gli ingegnosi contadini del contorno di Firenze.

D. Cosa dee osservarsi circa la palatura delle viti?

R. Il contadino, che cura il vantaggio proprio, e del padrone, nella potatura delle piante, specialmente degli ulivi, avrà la diligenza di porre da parte quei rami, che possono servire per pali da adattarsi alle diverse viti. Possono aggiungersi dei cornicelli a quei più corti a uso colonna (1). Così

---

(1) Anco in questo per dare una bellezza, e una simetria alla palatura si manca a una regola assai vantaggiosa. Sarebbe necessario, che tanto i cornicelli, quanto i rami dei pioppi fossero disposti in modo, che ove la vite dee mettere i tralci ivi pure s' offrissero i picoli, e sottili rami del sostegno, onde potesse avviticchiarsi

formansi dei tronconi di lunga durata, e di veruna spesa. Tali cose conciliano l'affetto dei padroni, ai quali tanto costa la palatura delle viti, quando il contadino non è buono economo.

Dovendo comprare i pali convien tenere per massima, che chi più spende meno spende, adattando però alle viti quelli che più loro convengono. Per quanto si può non si pongano in uso se non stagionati, e bene scorzati. La punta, che dee entrare dentro il terreno bisogna indurirla col fuoco fino a carbonizzare il di fuori della medesima, e il taglio al di sopra si faccia obliquo perchè non si soffermi l'acqua (1).

Conviene poi avvertire un abuso che è molto svantaggioso al buon mantenimento della palatura. Sembra che alcuni non possano potare se non sciolgono le traverse, o i gioghi dove voltarono il collo della vite, e se non cavino i pali anco senza un bisogno. Ciò si fa per aguzzarli di nuovo, ed assicurarli; e per formar con più libertà i tagli della potatura. Ma questa operazione non è sempre necessaria, e molto meno sarebbe se in vece del pennato, ed altri ferri comuni si facesse uso della tanaglia, con risparmio di tempo, e con minor precipizio di tutto ciò che forma la palatura, e delle viti medesime. Con questo strumento, che non descriverò, perchè è principiato a venire in uso in varie parti della Toscana, e che è quasi simile a quello usato per la potatura

---

comodamente con i capreoli, ed estendersi con i suoi tralci. Senza questa avvertenza in ragione della forza, e diramazione delle viti, molti tralci sono rotti dai venti, alcuni non potendosi arrampicare non ingrossano, nè si estendono, e producono occhi deboli per l'anno avvenire.

(1) Se fosse possibile il trovare una vernice economica, specialmente dove il legname è molto caro, i pali durerebbero molto più.

de limoni, si può tagliere anco nelle più difficili posizioni senza scuotimento nè della vite, nè del palo, ec.

D. Nel porre il palo quali diligenze debbono usarsi?

R. S'osservì di non offendere il ceppo, e le barbe della vite, onde non si ponga tanto a ridosso della medesima, che però quei pali, che piegano nel fondo sono i migliori. Si ponga il palo dalla parte del vento nocivo, che più predomina secondo la posizione del campo, specialmente se la palatura sia a colonna, o a pali grossi. I piccoli pali riparano meno, ma quando la legatura sia bene diretta gioveranno ancor essi. Si rinnuovi ogni anno il posto delle legature, altrimenti si formano delle strozzature nocive alla pianta, ed al frutto, perchè l'umor nutritivo non sale liberamente.

D. Cosa dee osservarsi circa la voltatura delle viti?

R. Primieramente non tutte le viti bramano tale operazione, o per la loro debolezza, che permette pochi occhi, o anco per la qualità del vitigno, come la pratica vi farà vedere.

In quelle, che ciò permettono si faccia quando il legname è pieghevole, cioè nel mese di aprile avanti che troppo s'aprano gli occhi. Questa operazione non vuol fretta, altrimenti i tralci o si annoccheranno, o si troncheranno. S'osservi che la piegatura lasci in dietro i due occhi vicino al vecchio. Sembra cosa facile, ma molte volte scopresi una negligenza in tale operazione.

D. Cosa richiedono i nuovi getti quando sono un poco allungati?

R. Quei che debbono essere i capi per l'anno avvenire, quando sono da potersi assicurare al sostegno senza pericolo che si stacchino, o si rompano, si leghino con legame pieghevole, e mor-

bido, ma lenti in modo, che non si recidano, e che possano ingrossare, ed allungare liberamente.

Si levino i getti del fusto, se qualcuno non dovesse restare per ritirar la vite, o per propaggine, ec. Si spuntino i tralci, che non debbono servire di capi nell' anno seguente, i quali saranno più o meno secondo la forza della vite, o la maniera di tenerla.

Questo lavoro fatto a tempo, e in regola assicura un maggior frutto, i capi per l' anno venturo, e fa che la vite non s' indebolisca senza profitto.

D. Dopo qualche tempo dovrà farsi altra ripulitura?

R. Scorse alcune settimane si tornerà a ripulire i nuovi getti del fusto, se vi sono, e spogliare i nuovi tralci delle femminelle, avvertendo di non offendere gli occhi dei capi lasciati per l' anno venturo, e di nuovamente fermarli al sostegno, con le necessarie legature secondo la loro lunghezza. Una buona ripulita avanti la fioritura dell' uva darà alla vite la forza necessaria per allegarla, altrimenti darà molti pampani, e poco frutto (1).

D. Subito allegata l' uva cosa dee farsi?

R. Si darà un' altra rivista alle viti, e s' osserveranno i tralci, che non hanno frutto, e se non sono i capi per l' anno avvenire, si recidano perchè non rubino il nutrimento agli altri. Dopo ciò le viti non si toccano più, solo si rivedranno per rilegare i tralci sciolti, avvertendo però di non af-

---

(1) I tralci da frutto sieno disposti in modo, che fra di essi circoli l' aria, e vi penetrino i raggi del sole, altrimenti l' uva non allegherà, o quella poca, che rimane, non verrà a perfezione.

fantocciarli, ma d'accomodarli in modo da sostegno a sostegno, che i pampani esposti all'aria ne risentano l'influenza, e ne bevano l'umidità con vantaggio di tutta la pianta.

D. Cosa dee dirsi della spampanatura nella cuocente stagione?

R. Alcuni contadini dopo la mietitura spogliano le viti di tutte le femminelle rimesse, e di qualche pampano, e qualcuno spunta anco i capi per l'anno avvenire dicendo, che in tale stagione non hanno altra verzura da dare al bestiame. Fa pietà il vedere le viti così nude esposte ai più cuocenti raggi del sole, ed anco con delle tagliature per maggior loro danno. Bisognerebbe intendere che la vite in questa stagione per mezzo dei pampani trae il necessario umor nutritivo dall'umidità notturna, somministrandone poco la terra, priva ordinariamente del benefizio della pioggia.

D. Quando dunque dee spampanarsi la vite?

R. Verso la fine d'agosto quando il terreno sia stato rinfrescato da benefica pioggia, si dà principio a poco a poco. Si procuri che l'uva resti scoperta onde risenta meglio il benefizio del sole. Si seguita nel settembre e ottobre, avvertendo di non spogliarle totalmente, il che non si faccia se non dopo la vendemmia.

Anco in tale operazione è necessaria una discrezione nel contadino.

In certe coste aride non bisogna essere tanto correnti, nei fondi umidi è cosa vantaggiosa specialmente nell'annate piovose il togliere i pampani, che accrescono l'umidità, e fanno marcir l'uve. La foglia di vite con la sua inferior parte spugnosa s'imbeve dell'umidità dell'atmosfera, e porta un superfluo sugo a tutta la pianta anco quando ha bisogno di traspirare, e di essere do-

minata dal sole. Le circostanze della stagione, del luogo, e della qualità dell' uve vi determinino alla più vantaggiosa decisione, che molto influirà nella bontà, e durata del vino (1).

D. Dovendo ora parlare della vendemmia, quali regole debbono osservarsi?

R. Non si vendemmi prima che l' uve non siano, per quanto è possibile, perfettamente mature, altrimenti il vino sarà aspro, ed in minor quantità.

Vi sono diversi segni per conoscere se l' uve sono giunte alla giusta maturità. Il più sicuro è l' osservare il gambo de' grappoli se abbia mutato colore, e di verde sia divenuto scuriccio, come i tralci.

Risoluta che sia la vendemmia, debbesi procurare di eseguirla in giornate serene, e dopo che il sole ha prosciugata la guazza, e riscaldata l' aria.

Sarà bene usare le forbici invece del coltello, staccando il grappolo con meno peduncolo che sia possibile. Volendo fare un buon vino si separino l' uve acerbe, e le fradice, ed anco quelle di diversa qualità. Non si ammostino, nè si pigino nel campo ancor quelle, che debbono andare nel tino, ma poco avanti di gettarvele come diremo.

D. Come debbono mettersi l' uve nel tino?

R. È lodevole il costume d' esporre l' uve per alquanto tempo, ma non di più, a raggi del sole prima d' ammostarle. Il più necessario è di ammostarle quanto si può. L' ammaccatura de granelli è assolutamente cosa essenziale, perchè i principj immediati del frutto si decompongano

---

(1) Tratterò solo della maniera di fare il vino comune, operazione, nella quale presso di noi per anco si ritrovano molti errori.

più presto, e si faciliti la fermentazione spiritosa pronta, e simultanea (1).

E' assai utile la culla, o cola da porsi sopra il tino, nella quale un uomo con i piedi armati di zoccoli perfettamente infrange tutte l'uve prima di gettarle dentro. La figura di detta culla è simile a quella per la calcina (2). E' formata da quattro asse alte circa mezzo braccio, che trattengono l'uva sopra dei regoli scosti fra loro mezzo dito dalla parte di sopra, ed uno e mezzo dalla parte di sotto, perchè non restino intasati. Ha quattro manichi che la sostengono sull'orlo del tino, e uno sportello per far cadere l'uva da una parte, dopo essere bene pestata, e rotta. Se è possibile ogni tino resti pieno in un giorno perchè la fermentazione segua tutta in un tratto.

D. Il raspo influisce sulla bontà del vino?

R. Alcuni vogliono che il vino tratto dall'uve spicciolate sia sempre più delicato (3). Lo vediamo

---

(1) Se i granelli non saranno tutti egualmente stiacciati, il sugo premuto terminerà la decomposizione, e passerà ad esser vino, e quello che escirà dai granelli che si rompono nel tino la principierà, e sarà mosto. I contadini non vogliono comprendere, che ciò pregiudica alla bontà, durata, e colore del vino Si persuadano però che ognun conosce, che ciò fanno per avere più vino stretto.

Guadagneranno assai più facendo il loro dovere.

(2) Non usandosi la culla si abbia almeno la diligenza d'infrangere l'uve anco nel tino. Vi entrino più persone nel medesimo, ed aprendo la cannella si riceva il mosto in vasi convenienti, onde potere comprimere tutti i granelli. Il che eseguito si rigetta nel tino tutto il mosto, avvertendo di livellare la superficie del medesimo, onde nella gran fermentazione non venga a straboccare, o se fosse coperto, vi resti la necessaria distanza.

(3) Per separare i raspi dall'uva può usarsi una forca a tre punte, agitandola, e muovendola in circolo nel tino ove sono le uve. Con questo moto rapido si distaccano i granelli dal raspo, e il medesimo viene alla superficie, ove si raccoglie con le mani, e si leva dal tino.

Facendo un vino per la distillazione debbono lasciarsi i raspi perchè si sviluppi una maggior quantità di alcool, ossia spirito di vino.

in pratica nel fare il vin santo, ed altri vini generosi.

Nei vini comuni però conviene riflettere, che il mosto senza raspi stenta a fermentare, e divenir vinoso. Quantunque il raspo non contribuisca al principio zuccherino, pure colla sua agrezza può correggere la tenuità di alcuni vini, rendendogli più piccanti, e spiritosi. In un vino generoso levando almeno una porzione di raspi s'aumenterebbe una grazia nell'odore, e nel sapore.

D. La tinaja influisce nella buona fermentazione del vino?

R. Sì, perchè questa stanza dee avere una giusta temperatura di calore, mentre se è luogo freddo la fermentazione è languida, se è troppo caldo si farà troppo forte, e tumultuosa (1). Si abbiano queste avvertenze specialmente tenendo i tini scoperti.

D. Come potrà ancora ajutarsi il vigore della fermentazione?

R. Le uve di poco sapore, molto acquose, e l'acerbe potranno esser disposte ad una buona fermentazione, ed a prender corpo con il mosto cotto. Si versi nel fondo del tino del mosto bollente scemato a metà, o un terzo, secondo il bisogno, e sopra esso altre uve ben pigiate. Si ripeta alternativamente a diverse altezze del tino la medesima immersione del mosto cotto (2). Con questo mezzo

---

(1) La temperatura che si crede la più propizia alla fermentazione spiritosa è quella del decimo grado del Termometro di Reaumur. Nel nostro clima, e nel tempo della Vendemmia non seguendo straordinarie variazioni nell'aria le tinaje arrivano anco a 15 gradi, e più del Termometro. Chi presiede alle medesime potrebbe recarvi un tale strumento per farvi le più vantaggiose osservazioni.

(2) Secondo il P. Paoletti il mosto bollente dee ascendere all'ottava, o decima parte di tutta la massa. Per cuocere il mosto tanto in questa operazione, quanto nell'altre, è necessario servirsi di un

si dissipa una porzione della parte acquosa, ed essendo la parte zuccherina dell'uva stemperata in una minore quantità d'acqua, la fermentazione è più regolare, e si ha un vino più generoso, e più durevole.

D. Pieno che sia il tino cosa dovrà farsi?

R. Vi si ammostino le uve quanto si può, stancandovi ancora due, o tre persone. Il medesimo si torni a fare quando principierà la fermentazione, e poi non si ammosti più. Anzi subito si turi il tino, il qual sistema finalmente è stato riconosciuto assai vantaggioso per la bontà, e durata del vino. Percio sono assai lodevoli i tini di materiale, i quali sono più sicuri, e possono chiudersi mediante una lapida, che sigilli perfettamente. I tini di legno ancora dopo averli cerchiati stabilmente, e osservati in tutte le sue parti possono chiudersi sicuramente. Il coperchio sigilli per quanto si può con l'imboccatura del tino. Perchè non profondi il coperchio si fissa nell' interno delle doghe un cerchio, che lo regga. Si lasci una giusta distanza dalla superficie dell' uva al coperchio secondo l'alzatura, che può fare nella fermentazione. Fissato il coperchio s'ingessi qualunque apertura dalla quale potesse evaporare la parte spiritosa. Si puntelli stabilmente, e di quando in quando nel colmo del bollore si visiti, e quando il tino fosse troppo pieno si scemino l'uve. Quindi si tenga per gli anni successivi una mi-

---

vaso largo, e poco profondo. Così con minor fuoco, ed in minor tempo verrà ad evaporare maggior quantità di parte acquosa. Sarà cosa ottima il fornello, perchè il vaso non riceva l'azione del fuoco; che sotto il suo fondo. Sopra ciò si veda il Trattato sull'arte di fabbricare i siroppi, e le conserve d'uva, stampato in Firenze nel 1811.

sarà del vuoto da lasciarsi fissata dall' esperienza (1).

D. Quanto tempo dee stare il vino nel tino?

R. Non è facile in ciò dare una regola generale, specialmente tenendo i tini scoperti (2). Generalmente può dirsi, che quanto meno ha di zucchero, e più di acqua il mosto, tanto meno dee stare nel tino. Più lungo tempo dee fermentare quanto più dolce è il mosto, quanto più fredda è la stagione, quanto più colorito si vuole il vino. In Toscana per lo più si manca per il troppo, e non per il poco, specialmente da coloro, che ancora non hanno abbracciato il vantaggioso sistema di cuoprire i tini.

Se il tino sarà ben turato non si estrarrà il vino se non quando è chiaro, e trasparente: nel soggiorno sulla vinaccia si purificherà, depositerà la soprabbondanza del tartaro, e le sostanze straniere, si colorirà, e non si degraderà dal suo vigore (3). Non saranno necessarie tante mutazioni da botte a botte, nè tanti governi per restituirli

---

(1) Con questo sistema la fermentazione si fa più lentamente, e si compie dopo molto tempo. Vedi la Biblioteca dell'agricoltura T. 2. p. 49. stampato nel 1813. in Firenze.

(2) Vogliamo noi un segreto certo per fare il vino (dice il cel. Pr. Lastri) durevole, e spiritoso? O si tengono i tini chiusi, senz'altra pressione, che quello nelle bigoncie, o s'imbotti il vino appena che il mosto ha fatta la totale fermentazione, come si fa in Borgogna, ed anco in qualche Provincia Toscana. Infrante ben l'uve e messe nel tino scoperto, questo non s'ammosti più dopo la prima volta, perchè altrimenti rompendosi quel così detto *Cappello*, che formano le vinacce alla superficie del tino, si viene a favorire l'evaporazione tanto nocive alla bontà del vino. È preferibile il sistema di cuoprire i tini.

(3) Il vino acquista maggior colore a proporzione che soggiorna in fermentazione sulla vinaccia, e che meglio sono pestati, e rotti gli acini dell'Uva, perchè la parte colorante del vino essendo adesae o attaccata alla parte interna della buccia dell'uva, rimane disciolta dall'alcool a proporzione che esso si forma, e che questa parte vien, ad essere toccata dal fluido che fermenta.

quei principj spiritosi, ed aromatici, i quali mai perfettamente si ricombinano.

D. Quali sono le buone qualità di una cantina?

R. Una buona cantina dee essere scavata sotto la casa, e quanto più è profonda, tanto migliore si rende. Sia fatta a volta, e non lastricata. Conservi uniforme la temperatura dell' aria. Lontana da ogni mal' odore, e dai rumori, e scuotimenti, asciutta, e con aperture verso il tramontano. Si allontanino dalla cantina i legni verdi, gli aceti, e tutte le materie, che possono fermentare. Si pongano dei ripari se bisognino, onde da veruna parte possa sentire il riverbero del sole. La luce dee esservi moderata: una luce viva dissecca, un' assoluta oscurità cagiona putrefazione. L' impostatura della volta sia alta perchè meglio vi si dispongono le botti, le quali vanno tenute sopra buoni sedili, scoste dal muro almeno un piede, affinchè avendo l' aria da tutte le parti meglio si conservino. Chi ha una cantina molto umida si serva d' orci, in vece delle botti.

D. Come debbono prepararsi le botti?

R. Se la botte è nuova conviene lavarla prima con l' acqua di calcina, quindi con acqua calda, ed in seguito con acqua salata: se è vecchia si levi esattamente la gruma (1). Si faccia tanto alle nuove che alle vecchie la stufa con del mosto, o vino bollente. In questo possono bollirsi dei

---

(1) Bisognerebbe persuadersi, che la gruma è il tartaro unito, e mescolato con le fecce del Vino. Questa bagnata dal nuovo umore si distacca, si scioglie, e ricombinandosi col vino eccita una fermentazione, che lo può condurre a guastarsi se non ha molta sostanza, e spirito. Il tartaro è un lievito per la fermentazione acetosa. Dunque se le botti non restino ben pulite dalla gruma s' espone il Vino a guastarsi, o almeno siamo sicuri di avere un Vino crudo, ed austero, oltre essere nocivo alla salute. Tutti convengono, che tanto è più sano il vino, quanto è più purgato dal tartaro.

fiori, o foglie di pesco, delle viole mammole prendendo solo le foglie del fiore, delle pesche, mele appie, ec. Meglio di tutto però farà una piccola dose di buona acquavite, mescolata col rinfresco, con cui dopo la stufa si sciacquata la botte. L'istesso si farà alle botti, mutando il vino.

D. Se la botte avesse qualche odor disgustoso cosa può farsi?

R. Sono stati proposti infiniti rimedj per la muffa, pel secco, ec. ma inefficacemente. Il più attivo è stato ritrovato quello, che dopo asciata, e piallata la botte, o abbruciacchiata da incarbonare la parte infetta, si prenda lib. 1 d'acido solforico, e unito a lib. 9 d'acqua si lavi la botte per 5 minuti. Si ripeta l'operazione non servendo la prima volta. Si risciacqui poi per più volte di seguito con acqua fresca lasciando star l'ultima per 12, o 13 ore, onde dissipare ogni sapore d'acido solforico. Se il male è piccolo qualche volta serve una lavanda con l'acqua di calcina. Le più volte però dopo usati i mezzi proposti conviene gettare alle fiamme la botte infetta, o servirsene per altri usi.

D. Cosa dee dirsi degli orci, e delle botti di materiale?

R. Le cisterne, e conserve di pietra, o di muro per la gran quantità del vino, e gli orci di terra ben cotta, e ben verniciata per le piccole dosi sono preferibili alle botti. Le botti assorbiscono del vino, ed hanno bisogno di esser ripiene più spesso. Il legno è più soggetto a sentire le variazioni dell'aria con danno del vino. I vasi di muramento, e di terra non hanno questi inconvenienti.

D. Quali diligenze debbono usarsi nel cavare il vino dal tino?

R. Ancora in questa operazione è necessario con-

servare le parti spiritose del vino. Non si riceva in vasi scoperti come nelle bigonce, ec. ma in barili, i quali subito ben si turino non con la paglia, ma con sughero, che chiuda perfettamente. Il forte odor di vino, che spargesi per la tinaja indica la perdita delle sue parti più spiritose. È sommamente lodevole l' uso dei tubi di latta, o di cuojo, che s' adattano alla cannella del tino, ed all' imboccatura della botte, o orcio. Essendo difficile ottener ciò con i nostri sistemi, almeno s' usi ogni diligenza per esporre al contatto dell' aria, e per dibattere meno che sia possibile un liquore sì facile a disporsi all' acida fermentazione.

D. Cosa dee osservarsi circa il vino stretto?

R. Sembra, che la maggior parte dei nostri contadini non lo considerino un vino, che meriti veruna attenzione. Si desidera d' averne molto, ma poi si custodisce malamente.

Si riporta dallo strettojo nelle bigonce guazzanti. Si pone a chiarire in tini, o altri vasi scoperti. Inacidisce qualche volta prima di porlo nelle botti. È un vino di bassa qualità, ma anzi per questo merita maggiore attenzione fin dal suo principio. Si muti da botte a botte, e quando è chiarito, specialmente quello della prima stretta viene un buon vino, e ben colorito. Se è debole non si degradi totalmente con la negligenza. Alcuni ne hanno tanta poca cura, come se fosse roba di male acquisto.

D. Come dee custodirsi il vino posto nei vasi?

R. Il vino posto nelle botti, o negli orci non è giunto allo stato di perfezione. È torbido per lo più, e fermenta ancora; ed essendo tranquillo il movimento, si chiama fermentazione insensibile. A misura, che la fermentazione diminuisce vi si ver-

sa sempre nuovo vino. Nel principio si riempià ogni giorno, dopo qualche tempo ogni otto giorni, poi ogni quindici, e finalmente ogni mese, sempre con vino buono (1). Si dee aspettare la calma perfetta, prima di chiudere le botti esattamente, e per scansare qualunque pericolo si chiuderanno un poco per volta finchè non sia terminata perfettamente la fermentazione, specialmente se le botti non sieno forti, e cerchiate di ferro. Se il vino sarà giunto alla sua perfezione in un tino ben turato, non avrà bisogno di tante cure, e si esporrà a minori pericoli.

D. Cosa dovrà giudicarsi del così detto governo che si dà al vino?

R. Se il vino sarà fatto con le regole proposte non avrà bisogno di gran governo (2). Al vino da

---

(1) Si riempiono le botti perchè la superficie del Vino abbia minore contatto con l'aria, la quale è nemica di questo liquore, e lo fa passare facilmente allo stato acetoso. Quando le botti sono buone, e che non gemono, alcuni costumano di turarle con buon sughero, incatramarle, come si usa con i caratelli del vin santo, e non le riempiono mai.

(2) Questo pessimo uso di governare il vino nelle botti con l'uva ammostata si è forse reso necessario per rimediare all'altro abuso di troppo fermentare, e indebolire il Vino nei tini, specialmente tenuti scoperti. Da questa due cause per certo dice il cel. Professore Targioni dipende la poca durata dei nostri vini. Se il mescuglio nel tino di uve di troppo diversa qualità è natura, quantunque pigiate tutte nel medesimo tempo, è la cagione, che non possono fermentare egualmente, e produrre un liquore veramente omogeneo; quanto meno potremo noi sperare, che ciò possa succedere nelle botti, quando già il vino ha fatta la sua maggiore, e tumultuaria ebullizione, e che non gli resta che la lenta ed insensibile: quando ha perduta una parte dell'alcool, che si forma nella prima, e quasi tutto il gas acido carbonico, da cui dipende la forza del Vino, e per conseguenza la parte acquosa predomina nella massa. Le Uve del governo, che si aggiungono sono di una natura molto differente, e debbono incominciare dalla fermentazione tumultuosa, che non combina con la lenta. come si vede dalla spuma, che esce dal cocchiume; e la dee eseguire in un fluido esaurito d'alcool, e di forza, e che dee soggiornar molto tempo sulle feccie di esso governo, nelle quali risiede il muccoso, cioè il principio della fermentazione

esitarsi dopo il maggio non si diano granella: All'altro da passar l'estate si dia mosto, sempre però chiarito perfettamente, e passato per calza. Nell'annata di uve poco mature, e soprattutto nelle molto piovose, come ancora alle uve deboli s'accresca la dose di governi bene appassiti, ed anco vi si aggiunga del condensato al fuoco, detto il cotto, tanto aborrito da alcuni senza saperne il perchè.

D. Cosa dee dirsi del governo con droghe, o altri ingredienti nocivi?

R. Non può detestarsi abbastanza il costume di dare al vino droghe, sali, allumi, e cose simili. Il mosto cotto, essendo cosa innocente in giusta dose, è stato screditato per l'aggiunta di simili ingredienti. Se voglia darsi al vino una fraganza innocente si potranno usare i fiori dell'uva, o delle viole mammole le sole foglie, asciutte all'ombra, e poste nella botte in un sacchetto per 10, o 15 giorni.

D. Cosa dee osservarsi circa il travasare, o tramutare il vino?

R. Quando è compita ogni fermentazione il vino è fatto, e si chiarisce a poco a poco da se stesso. Ma il deposito delle feccie altererebbe la bontà del vino, se non si travasasse a'suoi tempi, specialmente essendo governato, o con granella o con mosto senza che sia passato per calza.

Il primo travasamento per i vini deboli si fa verso la fine di dicembre: per i mediocri nel primo quarto della luna di marzo (1). I vini auste-

---

acetosa, la quale subito, che se ne porge l'occasione, o per la variata temperatura, o per l'intorbidamento, che segue per i venti, e per altre ragioni passa il Vino a prendere lo spunto, o altri difetti, o gira, o infradicia.

(1) L'osservare le diverse fasi lunari in molte operazioni d'agri-

ri, e robusti si lasciano stare sulla feccia fino a maggio, ed anco più fino che non sono fatti. In Chianti ordinariamente non lo mutano da botte, a botte, ma nei primi di settembre l'infiascano, e lo conservano in cantine fresche.

Per travasare il vino si scelga un tempo fresco, ed asciutto. I tempi umidi, e i venti australi lo intorbidano. S'usi ogni diligenza, perchè non perda il suo spirito come dicemmo trattando di levarlo dal tino. Perchè non s'intorbidi sarà meglio travasarlo con la tromba, che non tocchi il fondo, che spillarlo al di sopra della feccia. Il vino più perfetto nel vaso non è nè il primo che esce, nè l'ultimo. Quel di sopra è sempre più debole, quello del fondo non è mai spogliato perfettamente delle fecce.

D. Come si chiarisce il vino se dopo travasato restasse torbido per le materie in lui sospese?

R. Con la colla di pesce, che si taglia in piccole porzioni, e sciolta in un poco di vino caldo si versa nella botte, s'agita fortemente con delle verghe, e quindi si lascia in riposo. Ancora la chiara d'ovo, e la gomma arabica producono il medesimo effetto.

D. Quale altro mezzo può usarsi per purificare il vino, e prevenirlo da ogni sua alterazione?

---

coltura è stato in uso presso gli antichi egualmente che presso di noi; e i più esperimentati coltivatori hanno per guida varj proverbj su tal proposito passati loro per tradizione, confermati da lunga esperienza, e che si fanno perciò un dovere di scrupolosamente osservare.

Un dotto Scrittore agronomo dice a tal proposito » ch'è generalmente assurdo il far dipendere le faccende agrarie dagl'influssi lunari, perchè con aspettare il momento opportuno si rischia di perdere un tempo prezioso, e di cadere in mali reali; ma d'altronde le massime, ed i proverbj che per tanti secoli sono giunti fino a noi, non meritano il ridicolo dei moderni. Gallizioli *Elem. bot. agr.* T. 1. p. 387. ».

R. Ormai è cosa provata, che il vino per mezzo della zolfatura si purifica, e si sottrae alla fermentazione. In varie maniere s' eseguisce questa operazione; esporrò la più facile. Si sospendono all' estremità d' un fil di ferro de' fili, o strisce di panno lino zolfate, ed infiammandole si pongono nel vaso, che si vuol' empire; si chiude lasciandole bruciare finchè non siano spente. Tale operazione si può anco ripetere per due, o tre volte. Si usino dei mezzi perchè questo fumo non esca dal vaso tanto avanti quanto nel porre il Vino. La zolfatura rende sulle prime torbido il Vino, ma poi diventa chiaro. Non può negarsi, che non gli tolga un poco di colore, ma è cosa sicura che preserva i vini anco più deboli dal guastarsi, quando siano usate loro l' altre necessarie diligenze (1).

D. Quale è il miglior mezzo per la bontà, e durata di certi vini, i quali o nel mutarli, o per altre ragioni, vengono a perdere, ed anco a guastarsi?

R. Il celebre Pievano Paoletti prescrive di conservare una porzione di mosto cotto secondo le regole assegnate di sopra. Questo appena freddo si ponga in un vaso zolfato anteriormente, e quivi si turi con buon sughero, e mestura. Ogni volta che si muta il vino, quando si trovi mancante di sostanza, va condito a proporzione con questo mosto, ma chiaro perchè non formi deposizione. Se

(1) La spiegazione dell' effetto di tal' operazione è difficile; pur può considerarsi sotto due punti di vista. 1.° Col mezzo del ga solforoso si scaccia l'aria atmosferica, che senza di ciò si mistierebb col Vino, ne determinerebbe la fermentazione acida. e distruttiv della materia zuccherina, 2.° Si producono alcuni atomi d'un acid violento, che soffoga, supera, e impedisce lo sviluppo di un aci più debole.

poi dovesse spedirsi per mare, o in lontano paese, si cresca la dose usando anco mosto più denso.

D. Ditemi qualcosa intorno all'aceto?

R. Credo cosa inutile il riportare i pregj, e l'utilità dell'aceto, colle infinite applicazioni delle quali è suscettibile, perchè abbastanza note, e per far ciò ci vorrebbe un lungo Trattato. Dirò le cose più utili, e più necessarie.

D. Quali condizioni si richiedono per fare un buono aceto?

R. Queste si riducono 1.° all'accesso dell'aria esterna nei vasi, che contengono il liquore destinato a divenire aceto (1). 2.° al calore superiore a quello dell'atmosfera cioè che giunga al 18°, o 20° grado del termometro, onde ben si pratica da alcuni di voi di far tale operazione nella stanza del fuoco, e in vasi larghi da bocca, e stretti nel fondo; così facendo passare a riprese del vino sopra le vinacce, e i raspi posti nei medesimi s'ottengono varie di queste condizioni. 3.° all'aggiunta di sostanze, che facciano la figura di lievito come le vinacce già indicate, le fecce dei Vini inforzati, la così detta madre dell'aceto (2), la gruma, le messe delle viti, le radici di ginepro, il lievito di farina ec. 4.° alla presenza di una certa quantità di alcool, o sia di spirito di vino; ed infatti i Vini più spiritosi sono quelli che producono i migliori aceti.

D. Qual'è il miglior metodo per avere sempre a sua disposizione un buono aceto per i proprj bisogni?

(1) Ognuno oggi sa che ancora da altri liquori, che abbiano subita la fermentazione vinosa, fuori del vino può ottenersi l'aceto, come dal sugo delle pere, delle mele, delle ciliegie, delle more. ec.

(2) L'aceto di Modena è celebre per la sua forza, e antichità; perchè si mette il Vino negli antichi tini, ricchi ancora di quella madre, dove fu cominciato a far l'aceto qualche secolo addietro.

R. Ottenuto un barile d'aceto della miglior qualità, se ne levi quella porzione per il consumo ordinario, e si sostituisca subito altrettanto vino del medesimo colore, e della medesima qualità, di quello di cui fu fatto l'aceto, ma che sia ben chiaro. Si chiuda semplicemente il barile, o con una carta, o con della tela applicata leggiermente all'apertura, mantenendolo in un luogo della temperatura di sopra indicata. Così non mancherà mai per il consumo della famiglia un aceto buono egualmente, che la prima volta in cui si pose in uso.

D. Qual legname è reputato migliore per fare le botti per l'aceto?

R. Il ginepro credesi il migliore, ma ancora il leccio, e tutti quei legni che sono buoni per le botti del vino possono applicarsi per quelle dell'aceto. Ma conviene, che queste sieno cerchiate di ferro.

D. Come può conservarsi per lungo tempo l'aceto?

R. Si propone un mezzo assai semplice, perchè possa conservarsi tanto all'aria libera, che in fiaschi, o bottiglie non intieramente piene. Consiste questo nel porre dei vasi ripieni di aceto a bagno maria in una caldaja piena di acqua, dalla quale allorchè essa ha bollito per un quarto d'ora si cavano.

D. Come possono formarsi degli aceti aromatici?

R. Varie sono le piante, che possono servire alla formazione di un aceto odorifero, e saporito, come il targone, il fior di sambuco, i petali di rose, i fiori di lavanda ec. ognuno ha il suo gusto particolare, per il quale è portato. Si fanno appassire queste sostanze all'ombra, s'infondono nell'aceto, e dopo 8, o 10 giorni si levano, e se ne pongono altre, quando bisogni. Quindi si travasa l'aceto, e si pone in bottiglie, le quali turate esattamente si conservano in luogo fresco.

L'aceto detto dei quattro ladri (1) che è adoprato con molta fiducia come antiputrido, o come rimedio per chi pratica i malati di febbri facili ad acquistarsi, si forma in questo modo. Si prendono 4 pinte (2) d'aceto bianco, del grande, e del piccolo assenzio, del rosmarino, della salvia, della menta, della ruta, ciascuna alla dose di un oncia, e mezzo; due once di fiori di lavanda, dell'aglio, del calamo aromatico, dei garofani e della noce moscada, ciascuno alla dose di 2 dramme. Si pestano le droghe secche, e si tagliano le piante appassite co-

(1) Credo bene riportare la ricetta di questo aceto per prevenirvi contro le frodi dei vagabondi, e degli impostori, che tal perservativo ripongono fra i loro segreti, spacciati per misteriosi, e divini. Quella cultura esteriore, della quale nei nostri tempi anco soverchiamente molti di voi fanno pompa, sarebbe desiderabile, che fosse accompagnata dalla cultura, e dei buoni sentimenti del vostro spirito. Allontanatevi certe persone pericolose, che vantano perfino d'indovinare il futuro, vi levano del danaro, e vi deridono. Hanno sempre esclamato i Parochi, ed i Medici illuminati contro tali soggetti, ma in vano. Si sentono dei furti da essi eseguiti, profittando perfino di pratiche superstiziose, e ridicole; si vedono dei poveri infermi totalmente rovinati, ma ciò per mezzo di segreti... Tanto serve perchè l'infelicità trovi riposo in una superba ignoranza. L'apprezzare, e lodar ciò che non s'intende, amar più il fanatismo della verità, rispettar più l'impostore dell'uomo onesto sarà dunque d'alcuni di voi l'eterno carattere! Non fosse mai vero. Se poi certi sentimenti si trovassero in quei giovinetti che aspirano alla carica di Fattore, li depongano, altrimenti, ottenuto il suo intento, una sola aria d'importanza, e una ributtante pinguedine gli distingueranno dal restante del ceto contadinesco. Rispetteranno più i pregiudizj del nonno, che i precetti de' più bravi maestri. Quando ero per consegnare allo stampatore questo mio debole lavoro, ho letta con piacere un'Operetta intitolata « Il Padrone Contadino » del Sig. Can. Ignazio Malenotti Piovano di Montauto. Fra l'altre sue osservazioni Agrario-critiche, vantaggiose per i Padroni, Fattori e Contadini, merita di esser ben considerato il Cap. XXIX. « Dei Fattori » specialmente da quei giovani, che bramano esercitar con decoro un tale impiego.

L'edizione è di Colle, ma vendesi anco dal Piatti stampatore in Firenze.

(2) La Pinta di Parigi corrisponde a lib. 2, e once 8 in circa d'acqua comune.

me dicemmo, e si pongono nel vaso dell'aceto ben turato per più di un mese. Si travasa il liquore, si cola, e vi si aggiunge una mezza oncia di canfora disciolta nello spirito di vino.

D. Come può farsi un aceto composto per l'insalata?

R. Ancor questo può formarsi con varie piante secondo il proprio piacere. Da molti si preferisce la seguente preparazione. Si prende del targone, della santoreggia, della cipolla della così detta cipollina, e dell' aglio, ciascuno alla dose di tre once: un pugno di punte di menta silvestre, e verde. Il tutto appassito, ed in pezzetti si mette in un vaso per 15 giorni in 8 pinte d'aceto. Si travasa, si cola, e si conserva in bottiglie perfettamente chiuse (1).

---

(1) Tanto sul Vino, che sull'aceto, per chi brama ulteriori notizie, in un Saggio di G. Pozzi stampato in Firenze nel 1806, quantunque in compendio, può trovarsi tutto ciò che si è pensato da molti celebri Scrittori.

CAPITOLO X.

Del Castagno, e del suo frutto.

D. Ditemi qualcosa circa questa pianta?

R. Questa è stata destinata dalla Provvidenza al sostentamento di molti abitanti delle sterili, e desolate montagne. Una pianta sì vantaggiosa, avvilita dai pregiudizj degli uomini, richiederebbe un maggiore impegno nella sua cultura. La natura, che ha si bene difeso il suo frutto dall' intemperie delle stagioni, sembra, che ci dica: mirate la robustezra, ed il volto di coloro che ne fanno il suo vitto giornaliero. La gioventù montanara, per la maggior parte, col suo color bello, e rubicondo muove ad invidia coloro, che nelle città di bellezza portano il vanto. Non si dovrebbe osservare ciò ormai con mistero, dopo avere ritrovata in questo frutto molta parte zuccherina. I molti vantaggi di questa pianta tanto per il frutto che per il legname impegnar dovrebbe i possidenti, e voi lavoratori delle montagne ad accrescerne la coltivazione, ma con simetria, e buona disposizione, come vedremo.

D. Fra i vantaggiosi prodotti di questa pianta ho sentito dire in questi ultimi tempi, che converrebbe impiegare il frutto per estrarre lo zucchero, cosa dobbiamo crederne spregiudicatamente?

R. Chi sa, potrebbe forse avere il suo vantaggio, ma generalmente diffidate di queste pretese scoperte moderne. La cenere di molti vegetabili contiene qualche atomo d'oro, ma converrebbe egli bruciare tutti i nostri boschi, e le derrate dei nostri campi per ricavare questo prezioso metallo?

D. Come propagasi questa pianta?

R. Si propaga per seme meglio, che in altra maniera (1). Prima di seminar le castagne nel semenzajo s'immergono in morchia d'olio bollita con agli, e lasciata freddare. Ciò le salva dai topi, e da altri animali, ed insetti. Nell'ottobre si pongono in un semenzajo di terra sana come dicemmo parlando de' semenzaj. Tanto con questo seme, quanto con quello della quercie, ed altri alberi boschivi è meglio seguitare le tracce della natura, che lasciandoli ora cadere, essa pure li consegna alla terra.

Se per qualche ragione si dovessero seminare a primavera, si prosciughino dall'umor soverchio, e si conservino come dicemmo trattando de' semenzaj.

D. Come debbono distribuirsi nel semenzajo, e vivajo?

R. Si pongano le castagne alla distanza, e profondità di un palmo in file, distanti l'una dall'altra due palmi. Ma siccome molti usano di non far passare le piante dal semenzajo al vivajo, la distanza allora dee essere maggiore. La regola però è di porle dopo due anni nel vivajo con spuntare prima il fittoncino a quelle che debbono essere castagni da frutto, onde producano più barbe laterali.

D. Cosa resta in seguito da fare al piccolo castagno?

R. Resta l'innesto, il quale nell'età di 4 anni si fa ad anello, o come dicesi a bocciuolo. Può farsi anco a occhio ma sempre nell'aprile quando le

---

(1) Si potrebbero ricavare anco dai vecchi castagneti delle pianticelle nate naturalmente Il Bestiame, ma specialmente le capre, flagello dei boschi delle nostre montagne, non le lasciano escire dal terreno, che le han seccate col suo dente venefico.

piante sono in sugo perfettamente. Molti usano l'innesto, quando già la pianta è posta, e bene attaccata nel castagneto, così però seguono dei grossi tagli, e non hanno gl'innesti quelle diligenze, che avrebbero nel nestajo. Vi richiamo a ciò che dissi delle piante in generale su questo articolo. Si abbia poi riguardo alla scelta delle diverse qualità considerato il clima, ed il suolo dove dovranno trapiantarsi, come noteremo più sotto essendo cosa assai necessaria per non trovarsi delusi nell'annua rendita de' castagneti.

D. Quali regole debbono usarsi per trapiantare questa pianta nel castagneto?

R. Si scavino le buche larghe, e profonde circa tre braccia, lasciandole vuote per del tempo, specialmente nelle terre forti, e poco sane nelle quali si fa la buca più larga, e più profonda. La distanza da un pedale all'altro per i castagneti sia almeno di 14, o 15 piedi; per le paline sia della metà. La qualità della terra, la situazione, e le altre circostanze del luogo determineranno le persone pratiche di questa pianta alla più utile distanza, ed anco ad una buona disposizione, e simetria per il vantaggio dell'aria, e della luce. Si pianteranno i castagni secondo le regole assegnate trattando della piantazione in generale.

Il tempo della piantazione dipende dal luogo ove si vuol fare il castagneto. Nei luoghi bassi, e in quelli esposti a levante o mezzo giorno, di terra sana, e leggiera, si faccia dalla metà di novembre alla metà di dicembre; in terre forti esposte a tramontana nel marzo; e nelle alte colline più esposte al freddo dal principio fino alla metà d'aprile.

Generalmente nelle nostre montagne s'usa poca diligenza nella piantazione dei castagni. Non

si fogna la fossa, non si governa con del buon sugo la Pianta novella o almeno con del buon terriccio formato di foglie di castagno. Però vengono stentate le piante, e lentamente. Si palino, e si circondino di pruni per difenderle dalle bestie. Siccome l'alido nuoce più del freddo a questa pianta quando è tenera, nel giugno si lavori il terreno al piede, unendovi foglie di castagno, e poi cuoprendo la superficie di felci, ed altre erbacce, onde mantener fresco il suolo. Alcuni non usano di riempire perfettamente le buche se non al giugno, perchè penetrando più facilmente il calore della primavera, più presto ne risentono il benefizio, e prima muovono e vegetano vigorosamente.

D. Anco questa pianta dee adattarsi con le sue diverse qualità al clima, ed al suolo del suo destino?

R. Sì certamente; così i marroni, e mogliane amano i luoghi bassi, caldi, esposti a levante, e mezzo giorno, e composti di terra grassa profonda, e attiva ma non soggetta a prendere eccessivo calore.

Le carraresi, o siano cardaresi, o carpinesi (1) che sono le più fruttifere di tutte le altre, provano bene tanto nelle colline alte, che alle sponde basse, quando però siano terre sane. Le pastinesi, montanine salvatiche resistono più dell'altre ne luoghi esposti a tramontana, e fruttano

---

(1) E' assai difficile dare il nome più comune alle diverse qualità di castagne, perchè dai montanari, non dirò della medesima provincia, ma anco del medesimo distretto, e popolo, una qualità vien chiamata con 4, o 5 diversi nomi. La pratica ragionata ve gli farà conoscere, e vi farà adattare le diverse qualità al suolo, ed al clima. Molti però operano a caso, e fanno ciò, che vedono fare.

anco in terreni d'inferior qualità. I fondi umidi, e molto sottoposti alle nebbie non sono adattati per questa pianta.

D. I Castagni si debbono potare?

R. Al novembre dell'anno dopo la piantata dei Castagni si visitino, si ripuliscano da tutte le rame fuori di posto, lasciando quelle più robuste, e che diano alla pianta una buona forma. Ciò si faccia per tre, o quattro anni, osservando di tenere i rami chiari, e divisi i più forti, e fruttiferi da tutte le parti, onde il nutrimento sia ugualmente distribuito.

I Castagni grossi ancor essi debbono potarsi ogni tre, o quattro anni, o subito dopo raccolte le Castagne, o nel mese di marzo, levando tutti i virgulti salvatici venuti nella ceppaja, o nel fusto, come pure tutti i rami falsi, languidi, e secchi, lasciando i rami da frutto, e da legno secondo il vigor della pianta. Che se la selva è grande si può dividere in più parti, potandone in ogni anno una. Se la tempesta ne flagellasse, è regola di potar le cime offese, perchè si rimettono più presto.

D. Il suolo del Castagneto richiede alcuna cura?

R. Primieramente si esilino le capre, perchè il danno che reca il loro morso venefico è incalcolabile sì nei Castagneti, come in tutte le boscaglie vantaggiose per altri usi. Anco nei Castagneti è necessaria la buona direzione dell'acqua, in modo che se ne uniscano insieme in minor quantità che sia possibile. Si facciano dei ritegni, o serre onde trattenerne la violenza, e perchè depongano la terra che seco conducono. Si pensi ciò per tempo, e non si aspetti, che un piccolo ruscello sia divenuto un torrente, con la rovina del suolo, e dello

piante. Ciò si dovrebbe osservare in qualunque terreno tanto boschivo, che da pastura. La trasgressione di questo precetto ha cagionato, e cagiona gravi danni al suolo Toscano.

Ai primi di settembre si facciano, potendo, dei ripari contro i faccidanni, e si costituiscano delle trattenute, o fossette, perchè le Castagne non cadano fuori della propria tenuta.

Si può concimare anco il Castagno facendo dalla parte superiore una fossetta a mezzo cerchio detta *rosta*. Vi si gettano nel novembre dei ricci, e delle foglie, e si lascia aperta. Si formano dei piccoli solchetti, che partendosi da varj punti vadano a terminare in questa *rosta*. L' acqua la riempirà di terriccio, e farà marcire ciò, che vi era stato posto con vantaggio della pianta.

D. Quali cose debbono avvertirsi nel seccare le Castagne?

R. Non si debbono per quanto si può porre nel seccatojo umide, altrimenti la farina divien rossa, e disgustosa (1). Quando ne sono state riposte una giusta dose, bisogna principiare a farvi il fuoco onde non ribollano. Vi si faccia regolatamente, molto più usando legno forte come il cerro, la querce, ec. avvertendo di agitar le castagne, specialmente quando s' accresce il fuoco.

D. Come si conservano le Castagne secche, e la farina?

R. Dovendosi conservare le Castagne, pestate che sono si ripongono in stanze asciutte ammontate con

---

(1) Sarebbe necessario, che i seccatoj avessero un loggiato per distendervi le Castagne raccolte umide, il quale potrebbe servire anco per altri usi come per riporvi legne, ec.

la loro stessa pula. Conviene però assicurarle dai topi. La farina si conservi in cassoni di castagno in luogo asciutto, bene assodata, e qualora non abbia vizj, quando vi si pone, conservasi perfetta due, tre anni, e più. E' bene porre sopra la farina ben calcata della cenere, o della pula all'altezza di quattro dita.

D. Come si formano i Polloneti, o Paline?

R. Alcuni seminano le Castagne nel luogo dove voglion formare la palina. Si fa ciò nel novembre in terra diveltata almeno a 4 palmi. Le Castagne sieno distanti l'una dall'altra 2 palmi, siano ben granite, si governino con buon sugo, e si ricoprano alla profondità di 4 dita.

Nel divelto vi si facciano delle fossette sopra terra soda, e non diveltata, onde impedire la riunione di molt'acque, che spesso cagiona delle smotte, e rotture nel suolo. Si tengano puliti dall'erbe, e raspi i nuovi castagnoli. Dopo tre anni si diradino lasciando i migliori, ma in modo che da pianta a pianta vi corrano dodici palmi quadri di distanza. La piante sbarbate si possono riporre in altra terra, preparate come sopra per nuova palina.

Altri formano le paline con piante cavate dal semenzajo. Passati due, o tre anni, dopo trapiantate, nel mese di febbrajo si tagliano i fusti alla superfice del suolo. Alla ventura Primavera, osservate le vermene, si levino le più deboli, e le messe laterali, affinchè i pali vengano forti, e diritti.

Tali regole possono servire per formare dei Boschi di qualunque altro legname, ma di questo argomento è necessario un trattato particolare, essendovene gran bisogno nella nostra Toscana,

specialmente per quei Boschi, che diconsi artificiali, o con una certa simetria nella disposizione delle piante tanto cedue, come da costruzione.

Ancora sopra i Gelsi, e Bachi da seta, sulle Api, ec. non ho potuto trattarne, per servire alla brevità; richiedendo tali materie un altro Libretto, di non piccola mole.

FINE:

INDICE

DEI CAPITOLI

SULLA

DIMORA ALLA CAMPAGNA

DEI

RICCHI POSSIDENTI



DELL' UTILITÀ CHE NE RISULTEREBBE

SE I RICCHI POSSIDENTI

FOSSERO VERSATI NELL' AMMINISTRAZIONE DEI LORO EFFETTI
E PASSASSERO UN MAGGIOR TEMPO ALLA CAMPAGNA.

MEMORIA

DEL DOTT. FILIPPO GALLIZIOLI.

Letta alla pubblica Adunanza dei Georgofili di Firenze il dì 20 Settembre 1812.

Risieda costantemente alla campagna il padrone, se vuole raccogliere il maggior frutto dalle sue terre; poichè colui che ama gli agj della città non può avere se non piccola aspettativa di vantaggi per mezzo dei suoi disegni in Agricoltura. Magone Cartaginese sul principio del suo libro di agricoltura.

E fino a quando, virtuosi consocj, agronomi filosofi e pratici tutti, si abuseranno della pazienza vostra tanti moderni Scrittori di cose rustiche ed economiche, che prostituendo le scienze fisiche con dei fallaci, sebben lusinghieri, risultati, dedotti dai loro microscopici esperimenti, ovvero da mire indirette d' ambizione o d' interesse, e non già da sincero spirito filantropico, vi vanno tormentando l' orecchie con predicare l' utilità dei loro grossolani ritrovati, che pure ardiscono chiamare scoperte. Non vi è da un mezzo secolo in quà Giornale agrario o chimico, o che riguardi le arti e l' economia, non vi è trattenimento accademico, o catalogo di opere recenti, che non vengano contaminati dalla più bal-

danzosa impostura, o per dir meno, da una tenebra quasi universale che vela l'intelletto degli economisti da tavolino nell'esposizione delle loro idee per persuadere ad onta del vero dell'identità nell'effetto delle diverse produzioni della natura, inservienti agli usi ed ai bisogni della vita. Se nell'angolo uggioso di un giardino atto solo alla produzione dell'ortica, ovvero in un piccolo vaso da adornare il camminetto e la finestra di qualche letterato o signora sapiente, vi nasca e a stento fiorisca e fruttifichi qualche pianta esotica o non comune, se ne trae tosto un' infinita serie di conseguenze per introdurne la coltivazione in grande, riguardando con occhio compassionevole quei campi sacrificati alla produzione dei cereali, dell'ulivo, e della vite. Se per accidente un qualche vegetabile somministra spremuto o infuso in un acido o in un alcali un colorino qualunque, ecco subito una sorgente inesauribile e del tutto indigena di ricchezze da rendere affatto inutili tutte l'esotiche sostanze tintorie. Se un pò di dolce si manifesta al palato da qualunque sostanza, abbiamo già tanto zucchero quanto ne possono produrre le più accreditate colonie dal cannamele; se da qualche fradiciume di frutta si sviluppa un odore vinoso o forte, eccovi in copia alcool, rhum, e aceto; se uno stelo, un ramo, un frutto si sfilaccicano fra le mani si riguarda già come tessuta e fabbricata tanta tela o carta, quanta ne possono rendere il cotone, la canapa ed il lino di tutti i paesi insieme; se stropicciando fra le dita un seme rimangono queste untuose, ovvero egli arde bruciandolo alla lucerna, ne risulta olio così prezioso, e in tanta copia da rendere inutili tutti gli ulivi dell'universo. Scorze di alberi e frutici nostrali suppliscono sì bene alla china-china, e alla vallonea, che sembra incomprensibile come possono essere sta-

te per tanto tempo commesse dalle più remote regioni tali sostanze per l'uso della medicina e per il miglioramento della concia. Invece del the possono usarsi le foglie dell' erba medica, come pure in mancanza del caffè può supplirsi con le barbe del radicchio, con i fagiuoli, con i ceci, con i semi di pugnitopo. Le spuntature di abete come l'uva formano un delizioso liquore vinoso, le patate danno una sostanza simile alla cera, le di cui candele se ben vi sovviene sì malamente illuminarono questo luogo; l'olio di vetriolo, e l'acqua forte rimpiazzano il sugo del limone, e inclusive con le ghiande a risparmio del caccaos si è fabbricata una cioccolata assai gustosa. Cosa mai fu di quel bombace finissimo e candido, risultante dalla stoppa di canapa macerata nel ranno, tormentata e imbianchita con l'acido muriatico ossigenato? e per accrescere la materia panizzabile, senza rammentare le tante radiche o semi che si sono annunziati come perfettamente capaci a supplire il grano, non basta egli ricordarsi di quel pane fatto con quella sordida insipidissima fecola di castagne dopo averne estratto lo zucchero, e che a questa Società non è guari fu presentato come ottimo, non ostante che riunisse tutte quelle ree qualità da farlo giudicare ad occhi veggenti un pessimo pane da cani? Se per le scienze economiche finì male il secolo decimo ottavo, non cominciò egli peggio il secolo decimo nono?

Tal'è in breve l'analisi di ciò che forma il genio sublime di coloro che privi di vedute in grande, e incapaci di un calcolo accurato vorrebbero con una nuova alchimia vegetabile estrarre, ed anco creare, quelle sostanze che produce la natura tanto lungi da noi, o che condisce con dei principj omogenei, ma in diverse proporzioni, e per lo più collegati con altri in guisa da essere eternamente ir-

riducibili allo stato di perfetta purità. Eppure è così vivo e comune l'interesse che si presta, ormai può dirsi senza mistero, a sì meschine occupazioni, che quasi sembra indispensabile il doverne parlare, e di non essere meritevoli di alcuna considerazione se non vi si attenda, e non si producano, a dispetto del vero, dei brillanti risultati. Quei grandi soggetti di Agricoltura che influiscono a migliorarne i fondamenti, ponendo a profitto i sommi lumi somministrati, se non dalle scienze sublimi, almeno dall'esperienza e dal buon senso, non vengono discussi che di rado; come pure quasi mai è sostenuto il ragionamento col calcolo e coll'esperimento ripetuto per più anni di seguito, e in un modo saggiamente variato, onde dedurne con la scorta di una buona aritmetica e di un giusto confronto, una massima costante e sicura di utile o di svantaggio per qualche metodo di cultura adottato, o da introdursi, e per qualunque ritrovato economico.

Penetrato da simili idee e riflettendo che tanti sommi geoponici, specialmente di questa illustre Accademia, non hanno mancato alla circostanza di comunicare le loro dotte istruzioni su ciò che spetta al miglioramento della coltura delle nostre campagne, in modo che al presente ne sembra quasi esaurito ogni ramo, non ho poco esitato sulla scelta di quel soggetto da trattenervi oggi, che degno fosse della vostra attenzione, ch'è quanto dire avesse in se un'importanza reale. Ma siccome la fortuna e la ricchezza di uno Stato dipendono in gran parte dal ben procedere e dai lumi dei ricchi possidenti di suolo, io non poteva meglio che su questa interessante classe di cittadini rivolgere i miei pensieri, mentre da essi può ottenersene il massimo bene. L'osservare poi d'altronde che la maggior parte di loro vive indifferente nell'invigilare e procurare

di mantenersi ciò che la cieca fortuna loro accordò benefica, e il non vederla niente dilettarsi del soggiorno della campagna che per pochi giorni dell' anno per la villeggiatura, atta per lo più a spargere dei pravi esempj di mal costume, d'ozio, di giuoco e di crapula nei contadini, piuttosto che ad istruirli e incoraggirli, o applaudire chi lo merita, mi ha indotto a formarmi di questo un soggetto, che per la sua importanza meriterebbe la più grande estensione.

Non sfuggì una tal veduta all' occhio penetrante del nostro Imperatore, che nell' esprimere per l' organo del suo Ministro dell' Interno la sua volontà onde conoscere lo stato ed i progressi dell' Agricoltura, all' oggetto di promuoverla sempre più, pronunziò questa massima importante e meritevole di rimanere eternamente impressa nella mente dei veri Economisti, cioè: *che dalla dimora principalmente dei proprietarj nelle campagne, dalla coltivazione ch' essi dirigono da loro stessi nei loro effetti, e dalle cure che si danno per migliorare la loro sorte e quella dei loro figli, dipendono gli avanzamenti dell' economia rurale*. Ma come mai quei ricchi possessori di suolo, contrarj totalmente al gusto dell' Agricoltura, anzi riguardando a vile quest' arte divina, e indegna affatto dei loro illustrissimi natali, potranno indursi ad occuparvisi in un modo deciso, rinunziando agli agj di una vita molle, e aliena da qualunque pensiero fastidioso? Vediamo pure, e non di rado, che anco la molla stessa del loro interesse non è capace a risvegliarli da quel profondo letargo da cui appena si scuotono anco quando sono posti a parte del gran segreto che la loro rovina è imminente, e che un concorso di creditori inesorabili è per annichilarli. E come senza un genio naturale e deciso per le cose della campagna, e senza la cognizione degli uomini

da cui sono amministrati ed obbediti, potranno opporre un argine alle sventure che loro sovrastano, anco inducendosi finalmente a lasciare del tutto il soggiorno della capitale? Potrebbero, è vero, divenir superiori a qualunque pregiudizio, ma ignari di ciò che costituisce la vera economia, assuefatti a vivere nell' ozio, e privi di qualunque nozione utile, non recherebbero seco che incapacità, un' avarizia crudele, sordida, e di veruna buona conseguenza, una noja che gli consumerebbe nelle più belle ore del giorno, in somma l'inutilità, se non il danno, della loro presenza. Fino a che nel piano d' educazione dei ricchi possidenti, oltre a quei nobili esercizj e studj che influiscono a stabilire un buon fisico, a perfezionare lo spirito, e ad infonder nell' anima i veri germi della virtù, non si combinerà ancora un' istruzione bene intesa e tale da far nascere un trasporto naturale per le cose agrarie ed economiche, e il più ardente desiderio di penetrare col soccorso dell'aritmetica e del criterio nei tenebrosi laberinti dello scrittojo degli amministratori, punto centrale d' onde ha origine l' opulenza o la desolazione dei patrimonj, non potrà giammai ottenersi l' intento bramato. Nè per avventura sia d' ostacolo il pregiudizio quasi comune (almeno fra noi) che disconvenga al decoro di nobile prosapia l'accumunarsi con gli agenti dei proprj affari, e conversare con i rustici lavoratori della terra; e che sia, se non incompatibile, almeno indifferente, lo studio e il gusto per delle cose così utili a chi destinato fino dalla infanzia, a dispetto di un talento capace, a cuoprire un giorno i più alti ed importanti posti ministeriali della Monarchia. Al primo dubbio infatti mal si combinano la somma bravura e l' ambiziosa emulazione da cui tante persone di rango si sentono eccitate nel ben guidare anco una muta a sei e più cavalli, a con-

fronto dei più esperti cocchieri, nè dispiacergli in tal caso l' odore della stalla; e al secondo possono opporsi i più luminosi esempj, non solo di soggetti illuminati e benemeriti dello Stato tratti dal loro stesso ceto e paese, ma ancora di Monarchi che non hanno sdegnato di amalgamare alle cure del regno quelle particolari dell'Agricoltura, delle arti, e del governo domestico, come lo dimostrarono in tante provincie incolte della nostra Toscana i primi Granduchi della Casa Medici, non che i più potenti Principi dell' Europa. E quì mi cade in acconcio di riportare il famoso voto del celebre Inglese Arturo Young, quando nella sua Aritmetica politica egli dice: *e siccome io non dubito che nelle campagne, in un campo, e in una vigna convien cercare i primi elementi di ogni teoria politica, così io credo che sarà di piacere agli amici dell' umanità, e della più sana parte della nazione, di vedere l' erede del trono familiarizzato fino dalla sua più tenera gioventù con i principj dell' Agricoltura.*

Infatti il Principe di Galles, e il Principe Vescovo di Osnabruck scelsero un piccolo recinto nei giardini di Kew; ne dissodarono il terreno, gli diedero i lavori necessarj, e lo seminarono di grano. Con la più viva gioja veddero germinare la giovane sementa sparsa con le loro proprie mani. Seguitarono col medesimo interesse i progressi del suo accrescimento; lo sarchiarono con la più scrupolosa attenzione, e il momento della raccolta fu per essi un giorno delizioso. Dopo avere segato e raccolto questo grano prezioso, lo batterono sull'aja, e lo vagliarono. A questa epoca dei loro sudori campestri, i virtuosi istruttori che gli dirigevano presero occasione di ammaestrarli con la loro propria esperienza della varietà delle faccende del coltivatore, e dell' estrema diligenza ch' esige la

coltivazione del terreno. Questa lezione economica non si limitò solo alla raccolta del grano. I Principi che aveano fatto passare il loro grano per il vaglio vollero ancora macinarlo. Dopo che la farina fu abburattata, e ch' essi n' ebbero raccolto il fiore, ne intrapresero a farne del pane. E chi non può immaginarsi con qual piacere si dovesse mangiare questo pane ch' era costato tanta fatica e pensiero? Il Re, e la Regina furono a parte di questo simposio filosofico, e veddero con un' estrema soddisfazione, che i divertimenti dei loro figli erano la sorgente di più sublimi cognizioni, e delle più importanti conseguenze.

Ma in qualsivoglia modo acquistato si fosse dai proprietarj un gusto e una scienza per le cose della campagna, non vi è poi quanto la loro presenza, sebbene non continua, che possa produrre la più feconda influenza sul miglioramento dei loro effetti, come appunto l' astro benefico del giorno vi diffonde con i suoi luminosi raggi la fertilità. Non vi sarebbe deterioramento che non fosse riparato a tempo, e in conseguenza con la minima spesa; e l' interesse cimentato sempre da buoni risultati ecciterebbe sempre più a maggior coraggio per nuove intraprese. Quelle costose operazioni, dalla felice riescita, e lunga durata delle quali dipende la sorgente perenne di un' entrata costante e vie più crescente, assicurando poi ad un miglior frutto i capitali impiegati, vi acquisterebbero con la presenza del proprietario una maggiore energia, ed una più sensata ed economica esecuzione. Se per natura loro propria sono i contadini tanto contrarj a tutto ciò che gli devìa dalle solite faccende, sebbene difettose, e tali da mantenerli sempre oppressi nella miseria e nell' avvilimento, come non cederebbero finalmente alla risoluzione di chi osa delle intraprese da farli ri-

sorgere? Vero si è che la loro ostinazione e pregiudizio innato giungono talvolta a segno che di qualunque insolito bonificamento, per quanto dispendioso e ragionevole sia stato, ne bramano piuttosto una sinistra riescita, se pure non influiscono in seguito o con la malizia o con la negligenza a distruggerlo interamente onde trionfino la loro codardia ed ignoranza, e ne nasca per sempre uno scoraggimento deciso perchè giammai sia più tentata alcuna cosa che gli remova dalle loro abitudini. Ma se il proprietario non perde di mira le sue intraprese, visitandole spesso, saprà alla circostanza opporre un riparo ogni qualvolta si avvede che soffrissero deperimento, e così potrà assicurarsi di un felice risultato, e chi potè contradirgli dovrà per il vantaggio che già ne ricava rimanerne interamente persuaso. Più di ogni istruzione e di qualsivoglia ragionamento non vi è che l'utilità di fatto che possa convincere e stimolare.

Se però di tanta importanza sono le conseguenze, oltre tutte quelle che alla mente di chiunque facilmente si presentano, risultanti dalla presenza di un padrone sensato e vigilante per la conservazione ed aumento della sua fortuna, di non minor valore saranno gli effetti salutari che sopra egli stesso fisicamente e moralmente ridondano. Educato e in certo modo addomesticato con le cose della campagna vi può godere tranquillamente dei dolci e variati spettacoli della natura, che per la maggior parte dell'anno gli offre tutto l'incantesimo della di lei magnificenza. Quanto meschini, in confronto di tanti beni reali, non gli sembreranno quei piaceri avvelenati e gravi che presenta la corrotta ed insipida società di un gran paese! In seno alla sua famiglia, e in mezzo alla semplicità non sente egli meglio il valore delle virtù domestiche, non di-

sturbate nè distratte dai romori, dalle diversioni e dai guai di una moltitudine irrequieta? O ricchi possidenti sentite una volta il pregio di tali vantaggi, e per il bene dello Stato e di voi stessi vi sia più caro un più lungo soggiorno alla campagna di quello solete fare. Ivi le vostre spose non instigate dalla gara ambiziosa di comparire alla moda, e di piacere a chi non spetta, renderanno meno tristi i vostri giorni, nè vi indurranno alla disperata emulazione di fare altrettanto, e anco peggio. Ivi i vostri figli, forse più legittimi, vi faranno godere in tutta la loro estensione i dolci affetti di un vero amore paterno, acquisteranno un temperamento sempre più vigoroso, saranno più sobrj, e la loro innocenza verrà meno compromessa dal vizio e dal mal'esempio. Quei giochi ed esercizj proprj della loro età, gustati non già fra le tenebre della notte, ma sotto un aere puro e nelle migliori ore del giorno, renderanno i loro sonni più placidi, e li risparmieranno dalle tante malattie che sogliono affliggere una società corrotta. Un cibo semplice e sano solleticherà più l'appetito, e sarà di più facile digestione di quelle mostruose e complicate pietanze che la più raffinata industria dei cuochi non è per lo più bastante a rieccitare i gusti depravati e del tutto esauriti dei nostri Apicj. E la loro mente e il loro corpo non saranno eglino più suscettibili di ritenere e di eseguire quei buoni precetti di scienza e di ginnastica a cui volete destinarli? Più che per mezzo dei fidecommissi non potrete meglio in tal guisa perpetuare nella vostra discendenza la nobiltà della stirpe, che non curata e scordata affatto si ritrova, se dalla ricchezza del patrimonio, dall'avvedutezza, e dai leali sentimenti di società, e di buona educazione non è accompagnata? Quanta maggiore considerazione finalmente non

acquisteranno dai respettivi Governi coloro che stando come assoluti Signori al loro posto nelle proprie terre, padri e disponitori di numerose famiglie, arbitri e depositarj di ricche produzioni che debbono escire dalle loro mani a prò dello Stato! Di qual freno non diverranno eglino agl' intrighi di ministri potenti, per lo più immeritevoli ed incapaci di sostenere il loro impiego!

Ma a questo bel prospetto di opulenza e di felicità per altro non può così facilmente accomodarsi la rigorosa filosofia degli economisti che più in là spingono le loro riflessioni, e ne traggono delle conseguenze di altra natura. Oppongono infatti con ragione che i gran proprietarj che spendono tutta la loro entrata nella città sono il principio motore di un numero immenso di arti e di manifatture, che affatto languirebbero, e forse non si conoscerebbero nemmeno per nome, se non fossero animate dal lusso, che dalla più doviziosa passa con incredibile celerità fino alla più infima classe dei cittadini, che con uno spirito sempre rinascente di eleganza negli abiti e nelle suppellettili, di buon gusto negli spettacoli, e di magnificenza nelle fabbriche, offrono giornalmente tutto quello che può inventare il genio raffinato degli uomini per il comodo e per il piacere, d' onde poi traggono l' esistenza infiniti soggetti, senza rammentare poi tutti quelli, che niente facendo, servono al corteggio dei ricchi. Destinati dalla sorte i possessori di suolo a godere tranquillamente dei loro beni, non è egli strano il supporli a guisa degli uomini i più maltrattati dalla sorte in mezzo ai pensieri fastidiosi dell' amministrazione, sacrificati ad invigilare sui lavori della campagna, ed esposti all' intemperie dell' aria e agli ardori del sole? Di più se i ricchi possidenti fossero intenti solo a quelle incombenze e studj che influiscono ad aumentare e

mantenere la loro fortuna, e costretti per tal ragione a passare molto del loro tempo alla campagna, trascurerebbero poi molti altri oggetti d'istruzione, incompatibili alla solitudine della villa, e che d'altronde si richiedono per poter servire lo Stato nelle più alte cariche o di magistrato o di amministrazione pubblica, ove tanto abbisognano il disinteresse e la fedeltà, che per lo più sono in ragione inversa della miseria e di una nascita abjetta. Ma ciò non esclude che nella famiglia di un ricco non si possa destinare qualcuno per una simile educazione, e distaccarlo intieramente dalla campagna, sebbene non privo affatto di nozioni rustiche; come pure possono evitarsi gli inconvenienti che possono risultare dall'uomo povero con la buona scelta che faccia un Governo illuminato, che dee conoscere i pregj di ogni individuo, qualunque ne sia la condizione e l'origine, ricompensando poi con stipendj proporzionati e tanto più generosi, quanto più la carica è importante.

Non può negarsi però che dalla mancanza dei ricchi possidenti nelle città, per una diminuzione di brio, per una certa inerzia nelle arti, e per non trovarvi più occupazione una folla d'individui ch'espressamente dall'imperizia, dal capriccio, e dal disordine di vivere dei più opulenti ne traggono la sussistenza, non ne risultasse una minore popolazione, lo che si riguarda come il flagello di uno Stato. Se ciò accadesse nella totalità di una provincia potrebbe a ragione riguardarsi come dannoso (sebbene la quantità della popolazione debba sempre supporsi dentro certi limiti, mentre la soverchia offre non pochi inconvenienti); ma per quel che riguarda un minor numero di abitanti in una Capitale, qualora essi si accrescessero al di fuori, i mali che ne avverrebbero, o non sono di alcun rilie-

vo, o non contrabbilancierebbero il bene reale che ne avverrebbe. Infatti una minore popolazione in un paese vi suppone minori miserie, che sebbene a contatto immediato con la soverchia opulenza non trovano il più delle volte il minimo sollievo. La disperazione e lo squallore di un nostro simile dimostrano ad evidenza la verità dei patimenti ch'egli soffre, ma l'indifferenza nel non curarli, già ridotta ad abitudine, non permette bene spesso che penetrino nel cuore di alcuno. Le tante epidemie che ordinariamente hanno origine dallo stento di una popolazione mal nutrita ed ammassata in modo che non si possono separare i sani dai malati, si diffondono anco nella classe la più agiata, e divengono ribelli ad ogni trattamento dell'arte medica, che per lo più nei gravi mali contagiosi non s'imbatte nei rimedj realmente efficaci che dopo essere state sacrificate con la morte innumerabili vittime. È per questo che gli economi dei grandi spedali mancando di mezzi in ragione che cresce la moltitudine infetta di un paese, non dirò in casi cotanto imponenti, ma ancora quando la città non è afflitta che dalle ordinarie affezioni indispensabili alla frale natura dell'uomo, più che ai mezzi di un pronto e sicuro ristabilimento di tanti infelici, non sarebbero costretti al contrario di rivolgere tutte le loro cure onde respingerli, e ad immaginare quei disgraziati compensi per supplire con degl'inconcludenti succedanei delle nostre piante indigene a quelle sostanze di una virtù medica già comprovata, ma che la combinazione dei tempi rende più costose. Da un più scarso numero di abitanti in una Capitale non succederebbe tante volte che fossero precipitati nell'indigenza tanti artisti, o per le cattive speculazioni di un mercante, o per qualche sinistro ed inaspettato evento di commercio, che da un momento

all' altro arresta un' infinita quantità di braccia lavoratrici e vi produce senza riparo la desolazione e la fame. In una città poco popolata non sarebbe necessaria l' organizzazione del mal costume e della licenza smascherata, i ridotti dei giochi e dell' intemperanza non sarebbero eretti nei posti i più praticati e vistosi per attirarvi un maggior numero di concorrenti, e una folla di persone, delle quali non se ne sà nè la provenienza nè il modo di sussistere, non si confonderebbe con quella onorata di cittadini laboriosi e benemeriti alla società. Quante tetre cogitazioni non si risvegliano ad ogni istante in un' anima ben fatta nel vedere che l' umana dignità viene deturpata dall' avvilimento, privata dei diritti i più sacri alla natura, e compromessa da pericoli, e da strapazzi continuati, per il solo oggetto di piacere e di divertire l' ozio dei più inutili e perniciosi cittadini! Una grande e popolata Capitale di qual forza è ella capace per respingerne un' estera che vuol dominarla? Non è egli un prodigio continuato che non venga ella intieramente spogliata dei monumenti e dei prodotti della più rinomata industria che le servono di adorno e di emulazione, ne attestano le passate grandèzze, e ne accennano i più gran maestri di ogni umano sapere? Non vi è forse nell' arte militare impresa più facile quanto il sorprendere e l' occupare anco con mezzi mediocri una città immensa, stando sempre la debolezza, la confusione, ed il timore in ragion composta del maggior numero degli abitanti. O città grandi e molto popolate lusingano le vostre bellezze, l' eleganza, il lusso, e la maestosa architettura delle vostre torri, degli edifizj e dei giardini, sono d' un incanto magico che inebria i sensi e colpisce; nel vostro seno si racchiudono i begli ingegni e i sublimi talenti; i capi di opera delle arti, delle scienze e della

natura risvegliano l'attenzione e la meraviglia di ognuno; nè alcuna cosa vi manca da poter servire alle delizie ed ai comodi della vita; ma la felicità vera degli uomini, la forza e la libertà della nazione, la più possibile eguaglianza di fortune, la virtù, la salute, la longevità, interessano più delle vostre attrattive.

Niente dunque di sinistro sarebbe a temersi se i ricchi possessori di suolo lasciassero anco affatto, e tanto meno per alcuni mesi dell'anno, il soggiorno della città per portarsi a quello ameno della campagna. La nobiltà dei loro natali non ne sarebbe avvilita, la loro costituzione fisica e morale vi guadagnerebbe, le loro facoltà e insieme con esse le risorse le più sicure ed inesauribili dello Stato si aumenterebbero, i contadini stimolati da un maggiore impegno e per la presenza di un padrone intelligente, e per le raccolte più abbondanti, diverrebbero più comodi, il miglioramento dell'agricoltura generale riceverebbe per tali organi il tanto bramato intento, e finalmente tutte quelle conseguenze tanto temute che ne avverrebbero per la diminuita popolazione di una Capitale, non sarebbero di alcun nocumento all'umanità. E quì convien riflettere che per dirigere i proprj affari di amministrazione e per sopravvegliare anco alle più importanti operazioni agrarie non dee scoraggire l'opinione quasi comune negli scienziati moderni che sieno necessarj i lumi i più sublimi di matematica, di fisica, di storia naturale e di chimica, che troppo e fuori dei loro limiti si sono vantati in questi ultimi tempi per far fiorire sul campo l'agricoltura. Il ben concepito problema della Società di Brera che due anni sono propose per decidere, se fino ai giorni nostri abbia la chimica recato un vantaggio reale e diretto all'agricoltura, ovvero sia in seguito per apportarglielo, ci persuade

della ragionevolezza nel dubitarne. Ma relativamente a ciò può con facilità farsene l'esperimento conversando con qualche eccellente, sebbene grossolano, coltivatore, mentre con esso si rende vano ogni astruso e scientifico ragionamento, mentre egli, nescio di qualunque dotta nomenclatura e teoria, vi dimostra col fatto l'ubertà delle sue terre, la bene intesa distribuzione e successione delle raccolte, l'abbondanza e il buon'essere dei bestiami, e la più giudiziosa e raffinata cognizione in tutti i rami dell'economia campestre. Così anco un cattedratico di Agricoltura con tutta la sua scienza appresa a tavolino, ed in giorno con tutto ciò che si progetta, e si raccomanda per introdurre nei bei climi del mezzo giorno le produzioni tetre e disgustose del nord, non potrà tante volte appena pronunziare un solo accento di tanta sua dottrina, e non sarà che un semplice strumento di maraviglia.

Non è per questo che un proprietario per far valere le sue terre debba supporsi privo di qualsivoglia cognizione, mentre quanto più egli sarà istruito, specialmente sul luogo stesso ove la natura gli offre una scuola più libera e sicura, potrà ad ogn'istante verificare e rettificare tutto ciò che potesse contradire e confermare la pratica. Nè si creda pertanto che il ricco possidente con lo stare molto alla campagna debba ridursi alla condizione di un semplice fattore, nè che si voglia supporre aggravato da tutti i pesi e fastidj che si richiedono per bene eseguirne le funzioni, mentre non di altro si ricerca che della sua presenza, dei suoi incoraggimenti, e di un sensato intendimento per ben giudicare di tutto ciò che appartiene alla sua fortuna. Ma il gran segreto per giungere allo scopo bramato consiste più d'ogni altra cosa che possa dirsi su tal proposito nella buona scelta degli agenti, e di tutti coloro

che con l'ingegno, con la fatica, e con l'onestà, debbono influire nella conservazione e nell'incremento di un possesso qualunque. Ma questo solo non basta. Conviene corrispondere con generose ricompense chi più lo merita, e ricercare sempre del meglio ad onta di una maggiore spesa, mentre il risparmio nella mediocrità dei soggetti, delle cose e dei materiali che abbisognano, la parsimonia della mercede, e la crudeltà di ritenerla, non producono che dei pessimi effetti, e dimostrano finalmente con rendite minori e con un peggior servizio, che la vera economia consiste nel bene impiegare i suoi capitali, e ripartirli giustamente con chi s'impegna a farli fruttare. Quale più strana idea può esservi mai che chi presta l'opera sua, e vi consacra la vita, non abbia più in mira l'interesse proprio che quello degli altri, e che per vincere in parte questo principio tanto intimo alla natura umana non vi è sacrifizio che basti! Cosa mai può risultare di buono da quella falsa economia che tiene oppressi i contadini con degli oneri ingiusti, alloggiati più nei tugurj che in case rustiche, e nutriti col peggior pane che può produrre la loro fatica? non voglio oggi rattristarvi con l'enumerazione dei tanti mescoli panarj e sostanze alimentari che si usano alla campagna dai poveri contadini, e che insensatamente si sono proposti dal loro gabinetto da tanti scrittori di cose agrarie. Non è mancato inclusive chi appena risorto, e chi sa come, con l'acquisto di poche terre dalla miseria, e immemore degli stenti che non ha guari egli soffriva, ha soggiogati con la più cruda disciplina i lavoratori, gli ha aggravati di oneri ingiusti, e costretti a mangiare un informe impasto di vagliatura di grano, di civaje guaste e di quel capo morto, o farina di castagne avanzata all'estrazione dello zucchero, di cui presto ne auguro l'oblìo,

quanto n'è disgustoso l'odore di castagnaccio, facile a verminare, e della più meschina e ridicola economia.

Possano queste poche idee, e che male vi ho sviluppate sopra un soggetto così delicato ed importante per il miglioramento della nostra agricoltura, se non servire ad ottenere l'intento bramato, almeno sembrare a voi ragionevoli. Mi sia intanto permesso di far rilevare a tutti coloro che vivono indifferenti sulla conservazione della loro fortuna, che i tempi patriarcali della buona fede sono trapassati, e che la natura delle leggi presenti è tale che la sorte dei cittadini tende continuamente ad equilibrarsi, a promuoversi, e a rinnuovarsi fra loro; talchè se quella trascurata specie di ricchi possessori di suolo, ai quali solo ho rivolto ogni mio ragionamento, non s'indurrà ad invigilare sull'amministrazione, e sugli amministratori dei loro effetti, e a passare un maggior tempo alla campagna, portandovi i veri elementi di una buona e nobile economia, oltre un cuore sensibile e generoso, si evaporerà presto ogni loro bene, nè rimarrà loro in retaggio dagli antenati illustri di loro famiglia che l'ignoranza ed una miserabile albagìa.

DELL' UTILITA' DELL' ISTRUZIONE

DEGLI ECCLESIASTICI

NELL' AGRICOLTURA

DELL' UTILITÀ

CHE NE RISULTEREBBE DALL' ISTRUZIONE

DEGLI ECCLESIASTICI

NELL' AGRICOLTURA

MEMORIA

DEL DOTT. FILIPPO GALLIZIOLI

Letta alla pubblica Adunanza dei Georgofili di Firenze il dì 14 Settembre 1814.

Per sempre più promovere gli avanzamenti della nostra Agricoltura non debbono soltanto cercarsi nei migliori Trattatisti gli utili insegnamenti teorici e pratici di quest' Arte divina, o sivvero fondare ogni speranza nelle grandi Accademie per le scoperte e gli scritti dei dotti membri che le compongono. Ognun sa quanto le buone vedute di una saggia e filosofica legislazione che protegga egualmente i diritti di tutti, ne difenda le proprietà, e accordi libero l' uso dell' industria generale, influiscano come per incanto a questo importante oggetto. Le Scienze tutte concorrono in di lei vantaggio, e l' esperienze con criterio instituite e pazientemente ripetute da osservatori non prevenuti e ragionatori, l' assicurano dei migliori metodi, e del vantaggio certo e costante delle pratiche che più convengono. Si sono vedute ai nostri tempi moltiplicate le scuole

di Agricoltura, di Pastorizia, e di Veterinaria, e non solo si è avuto più a vile anco nelle primarie Università la Cattedra di Agraria che n'esaltasse i pregj, e ne dettasse i precetti con dei principj veri, ma anzi essere particolarmente protetta e decorata dai più potenti Sovrani, accordandole onori e ricompense, e valutandola al pari delle scienze le più sublimi, la matematica, la storia della natura, la medicina, la letteratura, la giurisprudenza, ec. E se da questa importantissima e rispettabile istituzione non se ne sono veduti gl' immediati vantaggi non fu per difetto di lei, ma per la trista natura dei tempi, che alla romba tetra degli strumenti guerrieri alienava chiunque dagli studj pacifici di ogni scienza, dalla pratica tranquilla dell'arte, dal genio di sentirne le lezioni, e dal coraggio alle grandi intraprese. Mai si opponga che le istruzioni agrarie in qualsivoglia modo trasmesse, o con la pubblicazione di Opere, o con le Società accademiche che ne dimostrino dei risultati sinceri, o con lo stabilimento di cattedre per farle sentire con dignità e con metodo, o con le conversazioni o catechismi di persone bene versate in questo ramo primario dell'industria umana, possano per loro stesse divenire inutili, mentre se in qualche circostanza ne nacque discredito non lo fu in altro modo di quel che può avvenire nell' insegnamento di ogni altra scienza ed arte.

Fu altra volta opinato che in vantaggio dell' Agricoltura i Parochi potessero essere i migliori organi per la di lei istruzione alla campagna, e ne fu con valore difesa la proposizione, dimostrando ad evidenza che un tale esercizio lodevole ed innocente non sconveniva al sacro loro ministero, nella stessa guisa che non sono di veruno scandalo il possesso ecclesiastico delle terre e d'altri fondi, il genio della

caccia, lo studio dell'amena letteratura e della storia naturale, la conversazione di pura società sopra qualunque soggetto. Se l'istruire il popolo nei suoi doveri forma il più essenziale degli obblighi di un Paroco, anch'esso per lo più proprietario, sarà ancora sempre della sua convenienza l'illuminarlo, almeno con l'esempio proprio, sulle migliori pratiche georgiche, e sull'assidua attenzione che richiedono le terre e le loro produzioni, che quanto più neglette, altrettanto dimostrano la codardìa e il mal costume dei coltivatori, oltre il disordine fisico e morale delle loro famiglie. Se quei Parochi che s'interessano nell'istruire a leggere ed a scrivere quei giovani contadini che dimostrano un maggior talento con l'idea poi che divengano fattori, si servissero per tate oggetto di libri riguardanti l'Agricoltura, ed eglino stessi vi aggiungessero quello che può essere applicabile alla circostanza, di quale utilità e conseguenza non sarebbe una tale scuola, ove per lo più non si leggono, nè si dicono che cose estranee al soggetto, o che guastano loro la testa? Si riguardarono con tanto interesse da alcuni Economisti e promotori della buona Agricoltura l'esperienza e la dottrina di essa nei Parochi di campagna, che nelle loro opere hanno suggerito delle letture pubbliche alle quali anch'essi intervenissero, e dei catechismi agrarj adattati alla capacità dei contadini, che nei giorni festivi in specie succedessero come per un diversivo piacevole ed utile a quelli sacrosanti della Religione, ed in tal guisa impedire, almeno in parte che nell'ore d'ozio si dessero in preda al gioco, alla crapula, e al mal costume. » Avrà
» ella la pietà dei fedeli, (dice nel primo Volume
» del suo Corso d'Agricoltura il nostro benemerito
» consocio Proposto Marco Lastri, di felice ricor-
» danza, Ecclesiastico della più rigorosa disciplina

» e della più intera probità), donato alla Chiesa
» un patrimonio sì ampio perchè i suoi Ministri ne
» siano in certo modo i distruttori colla loro negli-
» gente manutenzione? tutto al contrario: i nostri
» maggiori hanno considerato nei Ministri dell'Al-
» tare tanti custodi fedeli delle loro sostanze, tanti
» padri amorosi dei popoli, che con la soprabbon-
» danza di quelle porrebbonsi in stato di porger
» soccorso agl'infelici; finalmente tanti esemplari
» di prudente economia, che insegnerebbero almeno
» colla fecondità speciale delle loro terre, quanto
» si verifichi il detto del Savio, che *chi lavora la*
» *terra resta sazio di vettovaglia, e che l'ozioso*
» *viene assalito dalla miseria*. Non sarebbe ella
» una contradizione delle più strane il predicare
» dalla Cattedra che l'uomo è nato alla fatica, e
» negligentare nel fatto quella porzione d'industria
» che vuol da tutti la civil società? Ricevere a
» larga mano le oblazioni dei popoli, e poi negare
» ai medesimi la minima istruzione o colla voce o
» coll'esempio, su ciò che può farli più facoltosi? »

Ma troppo mi dilungherei se tutto io quì volessi addurre per dimostrare sempre più che non offende la dignità degli Ecclesiastici l'essere versati nelle cose agrarie, e propensi ad insegnarne familiarmente le migliori pratiche; come pure facile mi sarebbe il convincere coloro che se ne sono acremente opposti, come contro una deviazione dai doveri del loro sacro ministero, talchè nella tranquillità della campagna mancasse in tutto l'anno e in tutti i giorni una qualche ora da occuparsene. Semplice e naturale ai sentimenti innati del cuore umano, com'è la nostra Religione, bene ella si accomoda all'Agricoltura, la primaria di tutte le arti, l'unica che supplisce immediatamente ai nostri reali bisogni, e presso cui niente vagliono la

prepotenza, il fasto, e l'alterigia dei grandi, che in ultima analisi senza di lei morirebbero di fame. Avea ben ragione il grande agronomo Catone allorchè disse che l'uomo da bene ed il perfetto coltivatore sono l'istessa cosa, mentre il suo principale scopo è l'esistenza del genere umano, il bene, la ricchezza, e la vera forza della patria, rendendo gli uomini vigilanti, moderati e robusti. È per questo che quella medesima voce con la quale si spiegano i dogmi santi dell'Evangelo dee essere ancora sentita con altrettanto interesse e buona fede per la spiegazione almeno dei più ovvj fenomeni della vegetazione, per i consigli onde distruggere qualche pratica viziosa in genere di cultura, per farne apprendere qualche metodo vantaggioso. Per qual'altro organo potranno meglio sradicarsi i' pregiudizj che dominano su degli spiriti deboli e privi d'idee, quanto per quello che per il sapere ed il religioso vivere si rende a loro venerabile ed ubbidiscono ciecamente.

Se di tanta importanza dunque può essere l'istruzione agraria per la bocca e l'esempio di un Paroco, non sembrerà strano il desiderio di vedere introdotta, o in qualsivoglia modo combinata come cosa della massima utilità nei Collegj e nei Seminarj la scuola ancora dell'Agricoltura, amalgamandola con gli altri studj, e adattandone le cognizioni con quelle delle altre Scienze. Non si ha comunemente nessuna ripugnanza di occupare le tenere menti dei giovani riserbati all'esercizio del culto col più bel fiore della maldicenza e lubricità di Giovenale e di Orazio, e con le più strane e non sempre illibate avventure della mitologia, di accendere la loro anima alla più feroce democrazia, dedotta dagli antichi Oratori Greci e Romani, per poi doverla scordare a favore del trono, di ammollire il cuore non ancora abbastanza for-

mato degli iniziati con i vezzi e la seduzione dell'amena letteratura; e non dee credersi opportuno e civile lo studio dell' Agricoltura che tanto bene si unisce con quello della Fisica? Si ama più di spiegare l' Eneidi di Virgilio e di rilevare gli alti concetti di quel sublime Poeta, piuttosto che fare risaltare il bello e l'utile delle sue Georgiche, che appena si scorrono per farne intendere uno stile diverso. Plauto, Catullo, Properzio, Cicerone, Sallustio, e tutti gli altri ottimi Classici dell' Antichità che sono in uso anco nelle scuole del Clero, avrebbero forse da scomparire con gli ottimi Scrittori, Plinio, Catone, Columella, Varrone, Palladio e Vegezio, che all'aurea purità della lingua uniscono l'importanza del soggetto di cui trattano? Oltre le bellezze del Dante, del Petrarca, dell' Ariosto, del Tasso, e del Sannazzaro, non sono da ammirarsi ancora quelle del Rucellai, dell' Alamanni, del Betti, dell' Abate Lorenzi, del Baruffaldi, dello Spolverini, del Guadagnoli, e del Tansillo?

Ma per non abusare più oltre dell' attenzione vostra con far valere altre ragioni a favore della proposizione che non disdice al sacro Ministro dell'Altare l' occuparsi nell' economia rustica, e nello studio di essa fino dalla sua prima educazione nelle scuole, ne abbiamo la più rilevante prova negli antichi Monaci che credettero loro dovere sociale, e mezzo sicuro per averne merito in altra vita, di esercitare l' Agricoltura con le loro mani stesse, e di divenire i più zelanti custodi e cultori dei boschi; come pure in tanti altri soggetti di ambedue i Cleri che ne scrissero precetti con tanto loro decoro ed utile per la società; e in moltissimi finalmente, che quantunque prescelti per loro vero merito nelle prime dignità della Chiesa, si fanno oggi giorno una gloria di promovere l' Agricoltura, e di comunicare al pubblico i

loro proprj pensieri sù questa utilissima branca. Così, senza citare i molti Ecclesiastici oltramontani che sapendo combinare alla più scrupolosa osservanza del loro ufizio il trasporto all'Agricoltura, basterà quì di rammentarne i primarj ai quali l'Italia dee degli ottimi Trattati. Infatti il Padre Giov. Batista Ferrari diede buonissimi precetti sulla coltura dei Fiori e degli Agrumi; il Padre Mandirola compose il manuale dei giardinieri; il Padre Vitale Magazzini espose nel suo bel saggio i pregj della coltivazione Toscana; il Padre Francesco Lana fu il primo in Europa a proporre il seminatore che tanto furore produsse fra gl'Inglesi come cosa loro propria; il Padre Eschimandi, i Monsignori Nuzzi, Todeschi e Scarpelli rappresentarono con i più vivi colori e con la più coraggiosa filantropia la decadenza agraria nelle campagne romane a dispetto della loro somma capacità a produrre; il Buonfanti Paroco di S. Miniato non sdegnò di scrivere sui Pollai e sulle Colombaje; il Padre Scottoni, sebbene per mezzo di dialoghi fra il Bue e l'Asino, dimostrò che la vera e solida potenza degli Stati dipende dall' incoraggimento dell'Agricoltura; il Pievano Paoletti, oltre ad istruire ed illuminare il pubblico con le sue Opere nell' Arte di fare il vino, nella cultura dell' Orzo di Siberia, e in tante altre cose sparse nei suoi Pensieri di Agricoltura, lasciò al suo popolo, che in lui non vide che un modello di vera pietà e di religioso vivere, come per eredità, un esempio da imitarsi ovunque di buona coltivazione nel Pian di Ripoli. È pure degno di grata memoria il rispettabile Padre Abate Montelatici che oltre a rendersi benemerito per alcune sue Opere agrarie, gli dobbiamo ancora la fondazione di questa nostra Accademia georgica che tanto fiorì sotto la protezione speciale del Granduca Leopoldo, e quindi dell'amatissimo suo Figlio Ferdinando, la

delizia dei cuori Toscani: fondazione che ne ricevè tanto lustro che molte altre Società del medesimo genere furono quindi stabilite e per l'Italia e fuori. Il Padre Giovan Batista Roberti compose l'elegante Poemetto sulle Fravole; il Padre della Valle cercò di correggere l'abuso di sfogliare le viti, e il modo di migliorare i vini; il Proposto Montanelli trattò sull'inutilità e i danni che spesso possono recare le colmate, specialmente nel Val d'Arno di sotto; il Paroco Giov. Batista Landeschi nei suoi saggi di Agricoltura rilevò i vantaggi della legislazione Leopoldina; e per non rammentare tanti altri degni Ecclesiastici, come il Padre Eraclio Landi, il Padre Glicerio Fontana, l'Arciprete Carrera, Monsignor Cacherano, il Bruni, l'Harasti, i Monsignori De Rossi e Stratico, servirà per noi Toscani il rammentarsi del già lodato Proposto Lastri, che specialmente col suo Lunario per i contadini, che lo pubblicò sempre variato per 12 anni consecutivi, diede i più chiari e precisi insegnamenti di Agricoltura. E se per un momento si rifletta alla saggia condotta di questi bravi e degni soggetti, alla dottrina dei sacri riti, e dei dogmi della Religione in cui erano versati, all'adempimento esatto dei doveri del loro Ministero, per cui venerabili e cari si rendeano a chiunque loro stava d'intorno, basterà per convincersi con quanta facilità, e senza il minimo detrimento per le anime dei fedeli che aveano in custodia, potè in loro combinarsi la cognizione georgica come scrittori e come proprietarj, e che a torto si era bandita dalle loro prime scuole l'istruzione dell'Agricoltura. E pensando come fra le tante virtù che onoravano particolarmente quei benemeriti Autori, non meno in essi risaltavano la cordialità, l'urbanità, ed un carattere dolce ed umano, sarebbe forse da porsi in dubbio se tali amabilissime doti le avessero sortite dalla Na-

tura, o sivvero per essersi addomesticati con la bella scienza che tanto apprezzavano. Pare ormai abbastanza dimostrato col fatto che alletta e giova più all'opinione favorevole della Religione la piacevolezza dei modi, specialmente quando si combina col desìo d'istruire il suo simile nei suoi bisogni primarj, che un'austera severità e ritiratezza assoluta dall'umano consorzio. Così il celebre Cesarotti ebbe ragione di esaltare una simile qualità nella vita di S. Agatone, uno dei primi cento Pontefici della Cristianità, allorchè disse sul fine di essa » *che alle* » *virtù che il fecero ascrivere al ruolo dei Santi ag-* » *giunse l'umiltà, la modestia, e specialmente una* » *dolcezza di carattere mista di giovialità, dono che* » *si accorda assai meglio colla bontà veritiera, di* » *quella salvatica, trista, e ingrugnata, ch'è troppo* » *spesso la maschera della pietà.* »